



Broggi 1818

Buffet 2026



Decò



Cubo Decò

Decò cube
Cube Decò
Cubo Decò
Decò Würfel

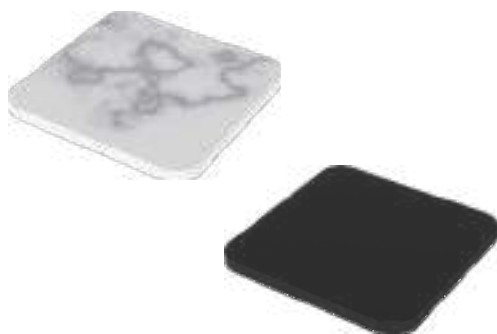
ACCIAIO - St. steel				
	base Cm	H Cm	base in.	H in.
326 05 42 001	15 x 15	15,0	5,9 x 5,9	5,9
326 05 42 002	20 x 20	20,0	7,9 x 7,9	7,9
326 05 42 003	25 x 25	25,0	9,8 x 9,8	9,8
ACCIAIO DORATO - Gilded st. steel				
	base Cm	H Cm	base in.	H in.
326 28 42 001	15 x 15	15,0	5,9 x 5,9	5,9
326 28 42 002	20 x 20	20,0	7,9 x 7,9	7,9
326 28 42 003	25 x 25	25,0	9,8 x 9,8	9,8



Piano Decò, quadrato

Decò top, square
Dessus Decò carré
Tablero Decò cuadrado
Platte Decò quadrat

MARMO DI CARRARA - Carrara marble				
	base Cm	H Cm	base in.	H in.
326 22 42 001	15 x 15	1,2	5,9 x 5,9	0,5
326 22 42 002	20 x 20	1,2	7,9 x 7,9	0,5
326 22 42 003	25 x 25	1,2	9,8 x 9,8	0,5
HPL				
	base Cm	H Cm	base in.	H In
326 64 42 001	15 x 15	1,2	5,9 x 5,9	0,5
326 64 42 002	20 x 20	1,2	7,9 x 7,9	0,5
326 64 42 003	25 x 25	1,2	9,8 x 9,8	0,5



Piano Decò, rettangolare

Decò top, rectangular
Dessus Decò rectangulaire
Tablero Decò rectangular
Platte Decò rechteckig

MARMO DI CARRARA - Carrara marble				
	base Cm	H Cm	base in.	H In
326 22 42 004	15 x 50	1,2	5,9 x 19,7	0,5
326 22 42 005	20 x 60	1,2	7,9 x 23,6	0,5
326 22 42 006	25 x 70	1,2	9,8 x 27,6	0,5
HPL				
	base Cm	H Cm	base in.	H In
326 64 42 004	15 x 50	1,2	5,9 x 19,7	0,5
326 64 42 005	20 x 60	1,2	7,9 x 23,6	0,5
326 64 42 006	25 x 70	1,2	9,8 x 27,6	0,5



Cilindro Decò

Decò cylinder
Cylindre Decò
Cilindro Decò
Decò Zylinder

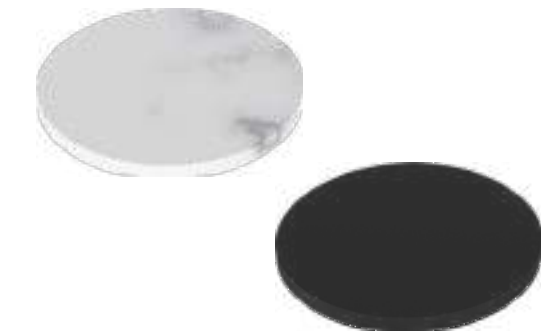
ACCIAIO - St. steel				
	base Ø Cm	H Cm	base Ø in.	H in
326 05 42 004	20	15	7,9	5,9
326 05 42 005	20	25	7,9	9,8
ACCIAIO DORATO - Gilded st. steel				
	base Ø Cm	H Cm	base Ø in.	H in
326 28 42 004	20	15	7,9	5,9
326 28 42 005	20	25	7,9	9,8



Piano Decò, tondo

Decò top, square
Dessus Decò ronde
Tablero Decò redondo
Platte Decò runden

MARMO DI CARRARA - Carrara marble				
	base Ø Cm	H Cm	base in.	H In
326 22 42 009	20	1,2	7,9	0,5
HPL				
	base Ø Cm	H Cm	base in.	H In
326 64 42 009	20	1,2	7,9	0,5



Cestino pane Decò su alzata tonda

Decò bread basket on round standl
Corbeille à pain Decò sur support rond
Cesta pan Decò sobre soporte redondo
Brotkorb Decò, rund

ACCIAIO - St. steel				
	Ø Cm	H Cm	In	H In
326 05 24 010	20	15	7,9	5,9
326 05 24 011	20	25	7,9	9,8
ACCIAIO DORATO - Gilded st. steel				
	Ø Cm	H Cm	In	H In
326 28 24 010	20	15	7,9	5,9
326 28 24 011	20	25	7,9	9,8





Distributore vetro doppio corpo

Dispenser, glass, double-wall
 Distributeur verre double parois
 Dispensador cristal doble pared
 Spender, Glas, doppelwandig

ACCIAIO/MARMO - chromed/Marble

	Lt	Oz
326 05 52 003	2,5	84,5

ACCIAIO/HPL - chromed/HPL

	Lt	Oz
326 05 52 004	2,5	84,5



Distributore vetro doppio corpo

Dispenser, glass, double-wall
 Distributeur verre double parois
 Dispensador cristal doble pared
 Spender, Glas, doppelwandig

DORATO/MARMO - gilded/Marble

	Lt	Oz
326 28 52 003	2,5	84,5

DORATO/HPL - gilded/HPL

	Lt	Oz
326 28 52 004	2,5	84,5





Distributore succhi Decò

Decò juice dispenser
Distributeur de jus Decò
Dispensador zumo Decò
Müslispender Decò;
ACCIAIO/MARMO - steel/Marble

	Lt	Oz
326 05 52 005	8	270,5

ACCIAIO/HPL - steel/HPL

	Lt	Oz
326 05 52 006	8	270,5



Distributore succhi Decò

Decò juice dispenser
Distributeur de jus Decò
Dispensador zumo Decò
Müslispender Decò;
DORATO/MARMO - gilded/Marble

	Lt	Oz
326 28 52 005	8	270,5

DORATO/HPL - gilded/HPL

	Lt	Oz
326 28 52 006	8	270,5



Distributore cereali Decò

Decò cereal dispenser
Distributeur céréales Decò
Dispensador cereales Decò
Müslispender Decò

ACCIAIO/MARMO - chromed/Marble

	Lt	Oz
326 05 52 001	3	101

ACCIAIO/HPL - chromed/HPL

	Lt	Oz
326 05 52 002	3	101



Distributore cereali Decò

Decò cereal dispenser
Distributeur céréales Decò
Dispensador cereales Decò
Müslispender Decò

DORATO/MARMO - gilded/Marble

	Lt	Oz
326 28 52 001	3	101

DORATO/HPL - gilded/HPL

	Lt	Oz
326 28 52 002	3	101



Distributore caffè Decò

Decò coffee urn
Distributeur de café
Dispensador café
Kaffeespender Decò

ACCIAIO/MARMO - chromed/Marble

	Lt	Oz
326 05 52 007	7	236,7
326 05 52 009	10	338,1

ACCIAIO/HPL - chromed/HPL

	Lt	Oz
326 05 52 008	7	236,7
326 05 52 010	10	338,1



Distributore caffè Decò

Decò coffee urn
Distributeur de café
Dispensador café
Kaffeespender Decò

DORATO/MARMO - gilded/Marble

	Lt	Oz
326 28 52 007	7	236,7
326 28 52 009	10	338,1

DORATO/HPL - gilded/HPL

	Lt	Oz
326 28 52 008	7	236,7
326 28 52 010	10	338,1



Piastra elettrica scalda-caffè

Coffee-warmer electric plate
Plaque chauffante électrique à café
Placa eléctrica calientacafé
Kaffeewärmer mit elektrischer Platte

305 05 52 576





Porta yogurt/macedonia refrigerato Decò

Refrigerated fruit salad/yogurt holder Decò
Porte-salades de fruits/yaourt réfrigéré Decò
Porta macedonia/yogur refrigerado Decò
Kühler Obstsalat-/Joghurt-Halter Decò

		Lt	Oz	H Cm	H In
Acciaio/HPL Chromed/HPL	326 05 52 012	3	105	30	11 3/4
Dorato/HPL Gilded/HPL	326 28 52 012	3	105	30	11 3/4
Acciaio/Marmo Chromed/Marble	326 05 52 013	3	105	30	11 3/4
Dorato/Marmo Gilded/Marble	326 28 52 013	3	105	30	11 3/4



Porta cereali Decò

Cereal holder Decò
Porte-céréales Decò
Porta cereales Decò
Müslispender Decò

		Lt	Oz	H Cm	H In
Acciaio Chromed	326 05 52 015	3	105	21	8.2
Dorato Gilded	326 28 52 015	3	105	21	8.2
Acciaio Chromed	326 05 52 016	3	105	29	11 1/2
Dorato Gilded	326 28 52 016	3	105	29	11 1/2





Vassoio ringhiera in filo di acciaio Decò

Decò tray with railing steel wire
Plateau Decò avec rambarde en acier
Bandeja Decò con barandilla en acero
Platte Decò mit Edelstahlreling

FILO DI ACCIAIO - Railing steel wire

	Cm	H Cm	In	H In
326 05 23 010	40 x 40	7	15,3/4 x 15,3/4	2,3/4
326 05 23 011	60 x 40	7	23,5/8 x 15,3/4	2,3/4



FILO DI ACCIAIO DORATO - Railing gilded steel wire

	Cm	H Cm	In	H In
326 28 23 010	40 x 40	7	15,3/4 x 15,3/4	2,3/4
326 28 23 011	60 x 40	7	23,5/8 x 15,3/4	2,3/4



FILO DI ACCIAIO CON PANNINO - Steel wire railing and fabric

	Cm	H Cm	In	H In
326 05 23 012	60 x 40	7	23,5/8 x 15,3/4	2,3/4



FILO DI ACCIAIO DORATO CON PANNINO
Gilded steel wire railing and fabric

	Cm	H Cm	In	H In
326 28 23 012	60 x 40	7	23,5/8 x 15,3/4	2,3/4



N.3 CARAFFE INCLUSE
N.3 INCLUDED PITCHERS

Portacaraffe refrigerato Decò

Decò jug stand, refrigerated
Support pour carafes Decò réfrigéré
Soporte para jarras Decò refrigerado
Flaschenhalter Decò, gekühlt

ACCIAIO - St. steel

	Cm	H Cm	In	H In
326 05 24 001	52,5 x 20	9	20,5/8 x 7,7/8	3,1/2

ACCIAIO DORATO - Gilded st. steel

	Cm	H Cm	In	H In
326 28 24 001	52,5 x 20	9	20,5/8 x 7,7/8	3,1/2



Barella Decò

Tray
Plateau
Bandeja
Tablett

CON PIANO IN HPL - HPL top

	Cm	H Cm	In	H In
326 05 23 001	52,5 x 20	5	20,5/8 x 7,7/8	2

CON PIANO IN HPL DORATO - HPL top, gilded

	Cm	H Cm	In	H In
326 28 23 001	52,5 x 20	5	20,5/8 x 7,7/8	2



Supporto alto per ciotole

bowl stand, high
Support pour bols haut
Soporte para boles alto
Schüsselständer, hoch

	Cm	H Cm	In	H In
326 05 42 011	52,5 x 20	20	20,5/8 x 7,7/8	7,7/8
ACCIAIO DORATO - Gilded st.steel				
	Cm	H Cm	In	H In
326 28 42 011	52,5 x 20	20	20,5/8 x 7,7/8	7,7/8

Ciotole artesano o ciotole urban non incluse
Artesano bowls or urban bowls not included



Supporto alto per vasi

Jar stand, hig
Support pour pots en verre haut
Soporte para jarrones de cristal alto
Glasständer, hoch

	Cm	H Cm	In	H In
326 05 42 010	52,5 x 20	20	20,5/8 x 7,7/8	7,7/8
ACCIAIO DORATO - Gilded st.steel				
	Cm	H Cm	In	H In
326 28 42 010	52,5 x 20	20	20,5/8 x 7,7/8	7,7/8

Vasi in vetro non inclusi / Glass jars with lid not included



Supporto medio per ciotole

bowl stand, medium
Support pour bols moyen
Soporte para boles mediano
Schüsselständer, mittel

	Cm	H Cm	In	H In
326 05 42 013	52,5 x 20	13,5	20,5/8 x 7,7/8	5,3/8
ACCIAIO DORATO - Gilded st.steel				
	Cm	H Cm	In	H In
326 28 42 013	52,5 x 20	13,5	20,5/8 x 7,7/8	5,3/8

Ciotole artesano o ciotole urban non incluse
Artesano bowls or urban bowls not included



Supporto medio per vasi

Jar stand, medium
Support pour pots en verre moyen
Soporte para jarrones de cristal mediano
Glasständer, mittel

	Cm	H Cm	In	H In
326 05 42 012	52,5 x 20	13,5	20,5/8 x 7,7/8	5,3/8
ACCIAIO DORATO - Gilded st.steel				
	Cm	H Cm	In	H In
326 28 42 012	52,5 x 20	13,5	20,5/8 x 7,7/8	5,3/8

Vasi in vetro non inclusi / Glass jars with lid not included





Alzata scaffale 2 piani Decò

Decò 2-shelf stand
Etagère Decò 2 étages
Estante Decò 2 estantes Regalständer
Decò mit 2 Böden

ACCIAIO/HPL - Chromed/hpl				
	Cm	H Cm	In	H In
326 05 42 020	15 x 50	25,5	6 x 19,7/8	10
326 05 42 021	20 x 60	25,5	7,7/8 x 23 5/8	10

ACCIAIO/MARMO - Chromed/marble

	Cm	H Cm	In	H In
326 05 42 022	15 x 50	25,5	6 x 19,7/8	10
326 05 42 023	20 x 60	25,5	7,7/8 x 23 5/8	10

DORATO/HPL - Gilded/hpl

	Cm	H Cm	In	H In
326 28 42 020	15 x 50	25,5	6 x 19,7/8	10
326 28 42 021	20 x 60	25,5	7,7/8 x 23 5/8	10

DORATO/MARMO - gilded/marble

	Cm	H Cm	In	H In
326 28 42 022	15 x 50	25,5	6 x 19,7/8	10
326 28 42 023	20 x 60	25,5	7,7/8 x 23 5/8	10



Portaformaggi refrigerato con bascula Decò

Decò cheese dish, thermal with roll-top cover
Plateau à fromage réfrigéré Decò avec bascule
Porta queso refrigerado Decò con bascula
Käseplatte Decò, gekühlt mit Rolltop-Cover,

ACCIAIO - St.steel		
	Cm	In
326 05 54 002	52 x 32	20,1/2 x 12,5/8
ACCIAIO DORATO - Gilded st.steel		
	Cm	In
326 28 54 002	52 x 32	20,1/2 x 12,5/8



Vassoio formaggi refrigerato Decò

Decò cheese tray, thermal
Plateau à fromage réfrigéré Decò
Bandeja queso refrigerado Decò
Käseplatte Decò, gekühlt

ACCIAIO - St.steel		
	Cm	In
326 05 54 001	52 x 32	20,1/2 x 12,5/8
ACCIAIO DORATO - Gilded st.steel		
	Cm	In
326 28 54 001	52 x 32	20,1/2 x 12,5/8



Nature Buffet



Alzata torta in noce bassa

Cake stand, walnut
Présentoir à gâteau x en bois de noyer
Presentación tarta en madera de nogal
Tortenplatte Walnussholz

Noce - Walnut	Ø Cm	Ø In	H Cm	H In
305 54 42 673 (small)	28	11	14	5,5
305 54 42 674 (medium)	33	12,9	14	5,5
305 54 42 675 (large)	37	14,5	14	5,5



Alzata torta in noce alta

Cake stand, walnut
Présentoir à gâteau x en bois de noyer
Presentación tarta en madera de nogal
Tortenplatte Walnussholz

Noce - Walnut	Ø Cm	Ø In	H Cm	H In
305 54 42 676 (small)	28	11	21	8,2
305 54 42 677 (medium)	33	12,9	21	8,2
305 54 42 678 (large)	37	14,5	21	8,2



Coperchio a bascula
adatto per alzate Ø37Cm
suitable for stands Ø37Cm

Transparent round rolltop cover
Cloche basculante ronde transparente
Rolltophaube - rund
Campana redonda transparente

SAN	Ø Cm	Ø In
V76 12 15 T01	34	13,3/8



Cupola in vetro
adatto per alzate Ø28Cm
suitable for stands Ø28Cm

Dome cover, glass
Cloche en verre
Campana de vidrio
Cloche aus Glas

Vetro - Glass	Ø Cm	Ø In
404 10 42 610	25	9,8



Cupola in policarbonato
adatto per alzate Ø28Cm
suitable for stands Ø28Cm

Dome cover, acrylic
Cloche en acrylique
Campana de acrilico
Cloche aus Polycarbonat

Polycarbonato - Polycarbonat	Ø Cm	Ø In
305 12 53 625	26	10,2



**Alzata torta refrigerata in noce**

Refrigerated walnut cake stand
Présentoir à gâteau réfrigéré en noyer
Soporte para tarta refrigerado en nogal
Kühler Tortenständer aus Walnussholz

	Ø Cm	Ø In	H Cm	H In
305 54 42 693	36	14,1/8	18	7
305 54 42 694	36	14,1/8	25	9,7/8

cloche non inclusa / cloche not included

**Coperchio a bascula
adatto per alzate Ø37Cm
suitable for stands Ø37Cm**

Transparent round rolltop cover
Cloche basculante ronde transparente
Rolltophaube - rund
Campana redonda transparente

SAN

	Ø Cm	Ø In
V76 12 15 T01	34	13,3/8



Alzata pasticceria Noce

Cake stand, walnut
Présentoir à gâteau x en bois de noyer
Soporte pasteles en madera de nogal
Tortenplatte Walnussholz

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
305 54 42 692	16	9	6,1/4	3,1/2



Alzata pasticceria 2 piani

Petit fours stand
Plat à petits fours sur pied
Petit Four Stand
Soporte pasteles

	H Cm	H In
305 54 42 671 (2 posti)	23,5 x 24,4	12



Alzata pasticceria 3 piani

Petit fours stand
Plat à petits fours sur pied
Petit Four Stand
Soporte pasteles

	H Cm	H In
305 54 42 670 (3 posti)	43 x 41,5	12



Piattino rettangolare

Rectangular plate - Plato rectangular
Plat rectangulaire - Rechteckige Teeller
Porcellana - Porcelain

	Cm	In
264 00 42 669	18 x 11	7 x 4,3



Piattino quadrato porcellana

Square saucer - Platillo cuadrado
Soucoupe carrée - Quadratische teller
Porcellana - Porcelain

	Cm	In
322 21 22 691	10 x 10	3,9 x 3,9



Ciotolina a goccia

Bowl - Bol
Bol - Schüssel

	Cm	In
V87 21 42 001	8 x 7 x 4	3,1 x 1,5



Coppetta rotonda

Round bowl - Bol redondo
Bol rond - Runde Schüssel

	Ø Cm	Ø In
V87 21 42 005	7	2,7



Distributore Aqva con alzata Nature

Aqva dispenser with Nature stand
Distributeur Aqva avec support Nature
Dispensador Aqva con soporte Nature
Aqua Getränkespender mit Ständer Nature

	Cm	H Cm	In	H In
305 44 52 711	26 x 26	10,1/4 x 10,1/4	38	31,1/2
nero/black				
305 05 52 711	26 x 26	10,1/4 x 10,1/4	38	31,1/2
cromato/chromed				

Distributore Aqva con base in noce

Aqva dispenser with walnut wood stand
Distributeur Aqva avec support en bois de noyer
Dispensador Aqva con soporte en madera de nogal
Getränkespender Aqva mit Ständer aus Walnussholz

	H Cm	H In
305 54 52 728	63	24.8







Piano in noce massello

Solid walnut wood top
Dessus en bois massif noyer
Tabla de madera maciza de nogal
Top Walnuss massiv

	Cm	In
305 54 42 629	30 x 30	11,3/4 x 11,3/4
305 54 42 630	70 x 30	27,1/2 x 11,3/4
305 54 42 631	100 x 30	39,3/8 x 11,3/4



Piano in ardesia

Slate top
Dessus en ardoise
Tabla de pizarra
Top Schiefer

	Cm	In
V87 09 42 Q01	30 x 30	11,3/4 x 11,3/4
V87 09 42 R01	70 x 30	27,1/2 x 11,3/4
V87 09 42 R02	100 x 30	39,3/8 x 11,3/4



Piano in pietra lavica

Lava top
Dessus en pierre de lave
Tabla de piedra lávica
Top Lavastein

	Cm	In
305 60 42 633	30 x 30	11,3/4 x 11,3/4
305 60 42 634	70 x 30	27,1/2 x 11,3/4
305 60 42 635	100 x 30	39,3/8 x 11,3/4



Vassoio per alzate rettangolare

Tray for podia, rectangular
Plateau pour supports rectangulaire
Bandeja rectangular para soportes
Tablett Walnuss, rechtekig

Noce - Walnut	Cm	H Cm	In	H In
305 54 23 854	35 x 52,5	4,5	13,3/4 x 20,5/8	1,3/4



Vassoio per alzate rettangolare

Tray for podia, rectangular
Plateau pour supports rectangulaire
Bandeja rectangular para soportes
Tablett Walnuss, rechtekig

Noce - Walnut	Cm	H Cm	In	H In
305 54 23 855	35 x 52,5	8	13,3/4 x 20,5/8	3,1/8



Vassoio per alzate rettangolare

Tray for podia, rectangular
Plateau pour supports rectangulaire
Bandeja rectangular para soportes
Tablett Walnuss, rechtekig

Noce - Walnut	Cm	H Cm	In	H In
305 54 23 853	17,5 x 52,5	4,5	6,7/8 x 20,5/8	1,3/4



Vassoio alzata Nature in legno

Nature tray, walnut wood
Plateau Nature en bois noyer
Bandeja Nature en madera de nogal
Tablett Walnuss rechteckig

	Cm	H Cm	In	H In
305 54 23 886	26 x 35	4,5	10,2 x 13,8	1,3/4



Base inclinata per vassoi

Inclined base for rectangular trays
Base inclinée pour plateau x rectangulair
Base inclinada para bandejas
Basistablett mit Kante rechteckig

Noce - Walnut	Cm	H Cm	In	H In
305 54 23 856	35 x 52,5	6,7	13,3/4 x 20,5/8	2,1/2



Alzata quadrata nera opaca

Square podium
Support carré
Soporte cuadrado
Podest quadratisch

NERA OPACA - matte black

	Cm	H Cm	In	H In
305 44 42 621	18 x 18	20	7 x 7	7,7/8
305 44 42 622	18 x 18	25	7 x 7	9,7/8
305 44 42 623	18 x 18	30	7 x 7	11,3/4



Alzata rettangolare

Rectangular podium
Support rectangulaire
Soporte rectangular
Podest rechteckig

NERA OPACA - matte black

	Cm	H Cm	In	H In
305 44 42 625	17,5 x 52,5	13,5	6,7/8 x 20,5/8	5,3/4
305 44 42 626	17,5 x 52,5	20	6,7/8 x 20,5/8	7,7/8

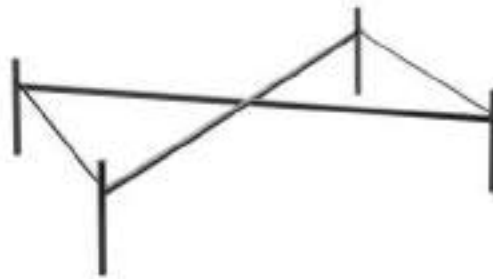


Alzata rettangolare

Rectangular podium
Support rectangulaire
Soporte rectangular
Podest rechteckig

NERA OPACA - matte black

	Cm	H Cm	In	H In
305 44 42 627	35 x 52,5	13,5	13,3/4 x 20,5/8	5,3/4
305 44 42 628	35 x 52,5	20	13,3/4 x 20,5/8	7,7/8



Alzata rettangolare per porcellane

Rectangular podium for porcelain items
Support rectangulaire pour articles en porcelaine
Soporte rectangular para artículos de porcelana
Podest rechteckig für Artikel aus Porzellan

NERA OPACA - matte black

	Cm	H Cm	In	H
305 44 42 624	12 x 40	13,5	4,3/4 x 15,3/4	5,3/4
305 44 42 632	12 x 40	20	4,3/4 x 15,3/4	7,7/8



Cestino pane per alzata quadrata

Bread basket for square podium
Corbeille à pain pour support carré
Cesta para pan para soporte cuadrado
Brotkorb für Podium quadratisch

Misto lino - Linen blend

	Cm	H Cm	In	H In
305 29 24 588	18 x 18	20	7 x 7	7,7/8



Alzata quadrata nera opaca

Matte black square podium
Support carré noir
Soporte cuadrado negro mate
Podest quadratisch Schwarz

	Cm	H Cm	In	H In
305 44 42 621	18 x 18	20	7 x 7	7,7/8
305 44 42 622	18 x 18	25	7 x 7	9,7/8
305 44 42 623	18 x 18	30	7 x 7	11,3/4



Cestino pane per alzata rettangolare

Bread basket for rectangular podium
Corbeille à pain pour support rectangulair
Cesta para pan para soporte rectangular
Brotkorb für Podium rechteckig Cm

Misto lino - Linen blend

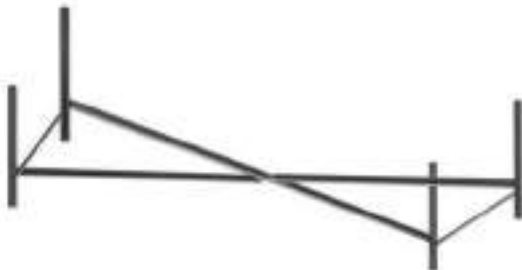
	Cm	H Cm	In	H In
305 29 24 589	17,5 x 52,5	13,5	6,7/8 x 20,5/8	5,3/4
305 29 24 590	17,5 x 52,5	20	6,7/8 x 20,5/8	7,7/8



Alzata rettangolare nera opaca

Matt black rectangular podium
Support rectangulaire noir
Soporte rectangular negro mate
Podest rechteckig Schwarz

	Cm	H Cm	In	H In
305 44 42 625	17,5 x 52,5	13,5	6,7/8 x 20,5/8	5,3/4
305 44 42 626	17,5 x 52,5	20	6,7/8 x 20,5/8	7,7/8





Base legno per 3 ciotole in porcellana

Wood base fitting 3 porcelain bowls
Base en bois pour 3 bols en porcelaine
Base de madera para 3 boles de porcelana
Holzbasis für 3 Porzellan Bols

Noce - Walnut

	Cm	H Cm	In	H In
305 54 54 608	17,5 x 52,5	2,5	6,7/8 x 20,5/8	1



Ciotola Artesano

Artesano bowl
Bol Artesano
Bol Artesano
Artesano bol

Porcellana - Porcelain

	Lt	Oz
264 02 51 900	0,6	21



Base in legno con 3 fori

Wood base with 3 holes
Base en bois avec 3 trous
Base de madera con 3 agujeros
Holzbasis mit 3 runden Ausschnitten

Noce - Walnut

	Cm	H Cm	In	H In
305 54 54 609	17,5 x 52,5	2,5	6,7/8 x 20,5/8	1



Vaso in vetro con coperchio

Glass jar with lid
Pot en verre avec couvercle
Jarrón de vidrio con tapa
Glasdose mit Deckel

Vetro - Glass

	Ø Cm	H Cm	In	H In
404 10 31 304	14	17,5	5,1/2	6,7/8
404 10 31 305	14	23	5,1/2	9
404 10 31 306	14	29,5	5,1/2	11,5/8



Coppetta affinity

Affinity bowl
Bol Affinity
Bol Affinity
Affinity Bol

Porcellana - Porcelain

	Ø Cm	Ø In
264 00 43 800	15	6



Coperchio per coppetta in vetro

Lid for glass bowl
Couvercle pour bol en verre
Tapa para bol de vidrio
Deckel für Glasschale

Inox 18/10 - St. Steel

	Ø Cm	Ø In
B01 12 52 640	15	6



Coppetta in vetro

Glass bowl
Bol en verre
Bol de vidrio
Glasschale

Vetro - Glass

	Ø Cm	Ø In
V76 08 52 004	15	6





Piatto ovale Artesano

Artesano oval bowl
Coupe ovale Artesano
Plato oval Artesano
Artesano Schale oval

Porcellana - Porcelain

	Cm	In
264 02 53 844	55 x 17	21,5/8 x 6,3/4



Insalatiera Artesano

Artesano salad bowl
Saladier Artesano
Ensaladera Artesano
Artesano Schüssel rund

Porcellana - Porcelain

	Ø Cm	Ø In
264 02 53 170	28	11



Piatto presentazione Artesano

Artesano presentation bowl
Coupe présentation Artesano
Plato presentación Artesano
Artesano Präsentationsschale rund

Porcellana - Porcelain

	Ø Cm	Ø In
264 02 53 760	37	14,1/2



Alzata rettangolare per porcellane

Rectangular podium for porcelain items
Support rectangulaire pour articles en porcelaine
Soporte rectangular para artículos de porcelana
Podest rechteckig für Artikel aus Porzellan

Nero opaco - Matte black

	Cm	H Cm	In	H
305 44 42 624	12 x 40	13,5	4,3/4 x 15,3/4	5,3/4
305 44 42 632	12 x 40	20	4,3/4 x 15,3/4	7,7/8

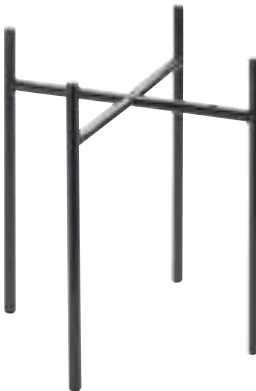


Alzata quadrata

Square podium
Support carré
Soporte cuadrado
Podest quadratisch

Nero opaco - Matte black

	Cm	H Cm	In	H In
305 44 42 621	18 x 18	20	7 x 7	7,7/8
305 44 42 622	18 x 18	25	7 x 7	9,7/8
305 44 42 623	18 x 18	30	7 x 7	11,3/4







Secchio champagne

Champagne bucket
Seau à champagne
Cubo champàn
Champagnerkühler
Tiglio - Lime wood

	Ø Cm	Ø In
305 54 43 628	20	7,7/8



Coppa punch

Punch bucket
Bol à punch
Champañera
Punch Bol mit Einsatz
Tiglio - Lime wood

	ØCm	Ø In
305 54 43 629	40	15,3/4



Tagliere con cinghia acciaio

Cutting board with st.steel belt
Planche à découper
Tabla de cortar con cinturón de acero
Schneidbrett mit Edelstahlband
Noce - Walnut

	Ø Cm	Ø In
305 04 71 980	40	15,3/4



Piccolo tagliere pane c/vassoio in noce

Small bread cutting board with tray Walnut
Petite planche à pain avec plateau Noyer
Kleines Brotschneidebrett mit Tablett Nussbaum
Tabla de cortar pan pequeña con bandeja Nogal

	Cm	In
Tagliere e vassoio - Cutting board with tray		
305 54 54 625	26 x 35	10,2 x 13,7

Tagliere - Cutting board		
305 54 54 626	26 x 35	10,2 x 13,7

Vassoio - Tray		
305 54 23 886	26 x 35	10,2 x 13,7



Tagliere pane in noce

Cutting board, walnut wood
Planche à découper
Brotschneidebrett Walnussholz
Tabla de cortar

	Cm	In
Tagliere e vassoio - Cutting board with tray		
305 54 54 618	52.5 x 35	20,6 x 13,7

Tagliere - Cutting board		
305 54 54 617	52.5 x 35	20,6 x 13,7

Vassoio - Tray		
305 54 23 854	52.5 x 35	20,6 x 13,7



Vassoio refrigerato

Thermal tray
Plateau réfrigéré
Bandeja refrigerada
Thermo-Platte
Noce - Walnut

	Cm	In
305 54 52 730	52,5 x 32,5	20,5/8 x 12,3/4



Piatto torta con cloche Nature Buffet

Cake plate with Nature Buffet dome cover
Plat à gâteau avec cloche Nature Buffet
Plato tarta con cúpula Nature Buffet
Tortenplatte mit Glocke Nature Buffet

	Ø Cm	Ø In
305 54 42 669	40	15,3/4



Alzata quadrata per piatto torta quadrato

Square podium for square cake plate
Support carré pour plat à gâteau carré
Soporte cuadrado para plato pastel cuadrado
Podest quadratisch

	Cm	H Cm	In	H In
305 44 42 667	26 x 26	20	10,2 x 10,2	7,7/8

● nero - black

Piatto torta con cloche non incluso / Cake plate not included



Cavalletto portaetichetta per buffet

Buffet easel for tags
Chevalet porte-nom pour buffet
Soporte caballete para etiqueta para buffet
Aufsteller Produktinfo

Acciaio inox 18/10 - St. Steel

	Cm	H Cm	In	H In
V01 05 19 001	7 x 7	15	2,3/4 x 2,3/4	6

Tavoletta nera per cavalletto

Black tag for easel
Plaque noire pour chevalet
Etiqueta negra para soporte caballete
Schild für Produktinfo

Plexiglass

	Cm	In
V01 12 19 001	10 x 7,5	4 x 3



Rinfrescacaraffe 4 comparti

Thermal pitcher, 4-pc set
Rafr  chisseur   4 carafes
Enfriador para 4 jarras
Thermo-Karaffehalter 4 Stck.

Noce - Walnut	Cm	H Cm	In	H In
305 54 24 586	28 x 28	9	11 x 11	3,1/2



Caraffa vetro con coperchio basculante

Glass pitcher Lt 1,5 with rolltop lid
Carafe   eau avec couvercle basculante
Jarra vidrio con tapa giratoria
Wasserkaraffe

ACQUA NATURALE/STILL WATER	Cm	H Cm	Lt	Oz
305 05 08 548	29	11,4	1	35

ACQUA FRIZZANTE/SPARKLING WATER	Cm	H Cm	Lt	Oz
305 05 08 549	29	11,4	1	35



Coppa macedonia

Thermal fruit salad bowl
Rafr  chisseur salade de fruits
Bol macedonia de frutas refrigerado
Thermo-Fruchtsalatschalel

Noce - Walnut	Cm	In
305 54 52 641	28 x 28	11 x 11



Set 2 coppe yogurt

Thermal yogurt set, 2-bowl
Set 2 bols yaourt r  frig  r  s
Set 2 boles yogur refrigerados
Thermo-Schalen 2 Stck.

Noce - Walnut	Cm	In
305 54 52 640	21,5 x 38,5	8,1/2 x 15,1/8



Rinfrescacaraffe 2 comparti

Double thermal pitcher
Rafr  chisseur   2 carafes
Enfriador para 2 jarras
Thermo-Karaffenthaler 2 Stck.

Noce - Walnut	Cm	In
305 54 52 634	21,5 x 38,5	8,1/2 x 15,1/8



Rinfrescacaraffe 1 comparto

Thermal pitcher, individual
Rafr  chisseur   carafes individuel
Enfriador de jarras individual
Thermo-Karaffenthaler 1 Stck.

Noce - Walnut	Cm	In
305 54 52 731	21,5 x 21,5	8,1/2 x 8,1/2



Caraffa succhi con coperchio

Juice pitcher with lid
Carafe   jus avec couvercle
Jarra zumo con tapa
Saftkrug mit Deckel

	Lt	Oz
305 05 08 539	1,5	53



Distributore succhi

Thermal juice dispenser
Distributeur de jus réfrigéré
Dispensador de zumo refrigerado
Thermo-Saftspender

Noce - Walnut	Lt	Oz	Cm	H Cm	In	H In
305 54 52 644	3,5	122,5	23 x 32	48	9 x 12,5/8	19
305 54 52 633	7	245	28 x 35,5	53	11 x 14	20,7/8



Distributore caffè

Coffee urn
Distributeur de café
Dispensador de café
Kaffeespender

Noce - Walnut	Lt	Oz	Cm	H Cm	In	H In
305 54 52 631	7	245	28 x 35,5	54	11 x 14	21,1/4
305 54 52 632	10	350	28 x 35,5	62	11 x 14	24,3/8



Distributore cereali

Cereal dispenser
Distributeur céréales
Dispensador cereales
Cerealien spender 1-fach

Noce - Walnut	Lt	Oz	Cm	H Cm	In	H In
305 54 52 636	4	122,5	23 x 32	56	9 x 12,5	22



Vassoio formaggi refrigerato

Thermal cheese/cold cuts tray
Plateau à fromage/charcuterie réfrigéré
Bandeja quesos/embutidos refrigerada
Thermo-Aufschnittplatte

Noce - Walnut	Cm	H cm	In	H In
305 54 54 577	52 x 32,5	21,5	20,5/8 x 12,3/4	8,1/2



Vassoio refrigerato

Thermal tray, ice packs on demand
Plateau réfrigéré, blocs réfrigérants sur demande
Bandeja refrigerada, acumuladores de frío disponibles
Thermo-Platte, Kühlelemente auf Anfrage

Noce - Walnut	Cm	H cm	In	H In
305 54 52 699	52.5 x 32.5	4	20,5/8 x 12,3/4	1,5/8

EUTETTICI INCLUSI
ICE PACKS INCLUDED
BLOCS RÉFRIGÉRANTS INCLUS
ACUMULADORE DE FRÍO INCLUIDOS
KÜHLAKKUS INKLUSIVE



Vassoio yogurt refrigerato con ghiaccio

Ice thermal yogurt tray
Plateau à yaourts réfrigéré à glace
Bandeja yogures refrigerable con hielo
Joghurtablett, mit Eis kühlbar

Noce - Walnut	Cm	H cm	In	H In
305 54 52 638	52.5 x 32.5	4	20,5/8 x 12,3/4	1,5/8



Supporto in legno con piastra a induzione

Wooden stand Life + Induction plate
Support bois + Plaque à induction
Soporte madera + Placa de inducción
Holzständer + Induktionsplatte

	Cm	H cm	In	H In
V33 04 52 001	32 x 38	8	12,5/8 x 15	3,1/8



Jambee distributore marmellata/miele con base in legno

Jambee jam/honey dispenser with wood base
Distributeur confiture/miel Jambee avec base en bois
Jambee distribuidor de mermelada/miel con base de madera
Jambee Konfitür/honigspender mit Holzbasis

Noce - Walnut	Lt	Oz	Cm	In
305 05 52 721	0,7	23	12,5 x 34,5	5 x 13,5/8
			H Min 40,5	H Min 16
			H Ma x 54	H Ma x 21,1/4
305 05 52 722	1	33,8	12,5 x 34,5	5 x 13,5/8
			H Min 48	H Min 18,7/8
			H Ma x 70	H Ma x 27,1/2



Jambee

Jambee
Jambee
Jambee
Jambee

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel	Lt	Oz	Cm	In
V77 0552 DMB	0,7	23	12,5 x 34,5	5 x 13,5/8
			H Min 39	H Min 15,3/8
			H Ma x 54	H Ma x 21,1/4
V77 0552 DMC	1	33,8	12,5 x 34,5	5 x 13,5/8
			H Min 47	H Min 18,1/2
			H Ma x 69	H Ma x 27,1/8



Erogatore a siringa

Syringe nozzle
Embout seringue
AusgieBerspritze
Boquilla jeringa
Inox 18/10 - St. Steel

Z77 4652 DMA



Pistone con coperchio

Piston with lid
Piston avec couvercle
Kolben mit Deckel
Pistón con tapa
Inox 18/10, Metacrilato e PP - St. Steel, Methacrylate and PP

	Lt
Z77 9852 DMA	0,7
Z77 9852 DMA1	1

Contentitore

Container
Conteneur
Behälter
Contenedor
Metacrilato - Methacrylate

	Lt
Z77 2052 DMA	0,7
Z77 2052 DMA1	1

Tappo

Cap
Capsule
Stöpsel
Tapón
Metacrilato - Methacrylate

Z77 1352 DMA



Targhetta porta etichetta

Label plate
Plaque porte-étiquette
Schild Etikettenhalter
Placa porta etiqueta
Metacrilato - Methacrylate

Z77 5752 DMA1



Zeta Buffet



Distributore caffè

Coffee urn
Distributeur de café
Dispensador de café
Kaffeespender

	Lt	Cm	H Cm
305 05 52 631 	7	25 x 35	54
305 45 52 631 			
305 05 52 632 	10	25 x 35	62
305 45 52 632 			



Distributore cereali

Cereal dispenser
Distributeur céréales
Dispensador cereales
Cerealien spender 1-fach

	Kg	Cm	H Cm
305 05 52 636 	1,5	15 x 24	58
305 45 52 636 			



Distributore succhi refrigerato

Thermal juice dispenser
Distributeur de jus réfrigéré
Dispensador de zumo refrigerado
Thermo-Saftspender

	Lt	Cm	H Cm
305 05 52 633 	7	25 x 35	53
305 45 52 633 			
305 05 52 644 	3,5	18 x 30	48
305 45 52 644 			



Distributore cereali 2 comparti

Double cereal dispenser
Distributeur céréales double
Dispensador cereales doble
Cerealien spender 2-Fach

	Kg	Cm	H Cm
305 05 52 635 	2 x 1,5	25 x 32	58
305 45 52 635 			





Rinfrescacaraffe 2 comparti

Double thermal pitcher
Rafraîchisseur à 2 carafes
Enfriador para 2 jarras
Thermo-Karaffenhalter 2 Stck.

	Cm	H Cm	Lt
305 05 52 634 ■	42 x 24	22	1,5
305 45 52 634 □			



Caraffa succhi con coperchio

Juice pitcher with lid
Carafe à jus avec couvercle
Jarra zumo con tapa
Saftkrug mit Deckel

	Lt	Oz
305 05 08 539	1,5	53



Rinfrescacaraffe 4 comparti acciaio inox

Thermal pitcher 4-pc set
Rafraîchisseur à 4 carafes
Enfriador para 4 jarras
Thermo-Karaffenhatter 4 Stck.

	Cm	In	H Cm	H In
305 05 24 586 ■	30 x 30	11,8 x 11,8	8,5	3,3
305 45 24 586 □				

* caraffe incluse / included pitcher



Caraffa vetro con coperchio basculante

Glass pitcher Lt 1,5 with rolltop lid
Carafe à eau avec couvercle basculante
Jarra vidrio con tapa giratoria
Wasserkaraffe

ACQUA NATURALE/STILL WATER				
	Cm	H Cm	Lt	Oz
305 05 08 548	29	11,4	1	35
ACQUA FRIZZANTE/SPARKLING WATER				
	Cm	H Cm	Lt	Oz
305 05 08 549	29	11,4	1	35



Rinfrescabottiglie termico 3 posti

3-bottle cooler
Rafrachisseur à 3 bouteilles
Enfriador para 3 botellas
Flaschenkühler 3-Fach

	Cm	H Cm
305 05 52 646 	42 x 24	23,5
305 45 52 646 	42 x 24	23,5



Set 2 coppe yogurt refrigerate

Thermal yogurt set, 2-bowl
Set 2 bols yaourt réfrigérés
Set 2 boles yogur refrigerados
Thermo-Schalen 2 Stck.

	Cm	H Cm	Ø Cm	Lt
305 05 52 640 	42 x 24	13,5	15	0,5
305 45 52 640 	42 x 24	13,5	15	0,5



Set 2 coppe macedonia refrigerate

Thermal fruit-salad set, 2-bowl
Set 2 bols salade de fruits réfrigérés
Set 2 boles macedonia de frutas refrigerados
Thermo-Fruchtsalatschale 2 Stck. schwarz

	Cm	H Cm	Ø Cm	Lt
305 05 52 637 	55 x 34,5	16	23	1,8
305 45 52 637 	55 x 34,5	16	23	1,8



Coppa macedonia refrigerata

Thermal fruit salad bowl
Rafrachisseur salade de fruits
Bol macedonia de frutas refrigerado
Thermo-Fruchtsalatschale

	Cm	H Cm	Ø Cm	Lt
305 05 52 641 	30 x 30	16	23	1,8
305 45 52 641 	30 x 30	16	23	1,8



Supporto alto per 3 coppette

3-bowl podium, tall
Support haut à 3 coupelles
Soporte alto para 3 boles
Buffetständer 3 Bowlsl

	Cm	H Cm	Ø Cm	Lt
305 05 54 580 	42,5 x 15	19	12	0,25
305 45 54 580 	42,5 x 15	19	12	0,25

Supporto basso per 3 coppette

Podium 3-bowl, short
Support bas à 3 coupelles
Soporte bajo para 3 boles
Buffetständer 3 Bowlst

	Cm	H Cm	Ø Cm	Lt
305 05 54 579 	42,5 x 15	11,5	12	0,25
305 45 54 579 	42,5 x 15	11,5	12	0,25

Coperchio in metacrilato con pom. per coppa

Bowl cover
Couvercle metachrilè pour coupe en verre
Tapa acrílica con pom. para boles
Acryldeckel m. Griff f. Glassch.

	Ø Cm
305 12 15 798	12



Supporto alto per 2 coppe cereali con coperchio

2-bowl podium with lids, tall
Support haut à 2 coupes avec couvercles
Soporte alto para 2 boles con tapas
Buffetständer 2 Bowlst mit Deckel

	Cm	H Cm	Ø Cm	Lt
305 05 54 607 	62 x 28	30	23	1,8
305 45 54 607 	62 x 28	30	23	1,8

Supporto basso per 2 coppe cereali con coperchio

2 bowl podium with lids, short
Support bas à 2 coupes avec couvercles
Soporte bajo para 2 boles con tapas
Buffetständer 2 Bowlst mit Deckel

	Cm	H Cm	Lt
305 05 54 606 	55 x 28	10	1,8
305 45 54 606 	55 x 28	10	1,8



Vassoio formaggi ed affettati refrigerato

Thermal cheese/cold cuts tray
Plateau à fromage/charcuterie réfrigéré
Bandeja quesos/embutidos refrigerada
Thermo-Aufschnittplatte

	Cm	H Cm
305 05 54 577 	55 x 34,5	20
305 45 54 577 		



Cestino pane acciaio inox

Bread basket with roll-top cover
Corbeille à pain avec couvercle roll-top
Cesta pan con tapa roll-top
Brotkorb mit Rolltop

	Cm	H Cm
305 05 52 650 	55 x 34,5	25
305 45 52 650 		



Vassoio refrigerato, eutettici a richiesta

Thermal tray, ice packs on demand
Plateau réfrigéré, blocs réfrigérants sur demande
Bandeja refrigerada, acumuladores de frío disponibles
Thermo-Platte, Kühlelemente auf Anfrage

	Cm	H Cm
305 05 52 699 	55 x 34,5	4
305 45 52 699 		



Cestino portapane con cloche

Bread basket with roll-top cover
Corbeille à pain avec couvercle roll-top
Cesta pan con tapa roll-top
Rattan Brotkorb mit Rolltop

	Cm	H Cm
305 05 52 642 	55 x 34,5	30
305 45 52 642 		



Vassoio yogurt Zeta refrigerato con ghiaccio

Zeta ice thermal yogurt tray
Plateau à yaourts réfrigéré à glace Zeta
Bandeja yogures refrigerable con hielo Zeta
Joghurtablett Zeta, mit Eis kühlbar

	Cm	H Cm
305 05 52 638 	55 x 34,5	4
305 45 52 638 		



Tagliere pane con base

Bread cutting board with base
Planche à pain avec plateau
Tabla de cortar con base
Brotschneidebrett

	Cm	H Cm
305 05 54 578 	55 x 34,5	6
305 45 54 578 		



Scaldabrioches

Croissant warmer
Chauffe-croissants
Calienta croissants
Croissantwärmer



305 05 52 651 ■
305 45 52 651 □

Cm H Cm
55 x 34,5 24,3



Alzata torta con cloche

Cake stand with roll-top cover
Présentoir à gâteau x avec couvercle roll-/top
Presentación tarta con tapa roll-top
Tortenplatte mit Rolltop

305 05 42 600 ■
305 45 42 600 □

Ø Cm Base Cm H Cm
38 18 x 18 37,2



Alzata filo per basi GN 1/1

Wire stand for GN 1/1
Support en fil pour GN 1/1
Soporte en hilo para GN 1/1
Buffetständer mit GN 1/1 Einsatz

Cm H Cm
305 05 42 597 57,5 x 35,8 27,6



Coppa punch

Punch bowl
Bol à punch
Champañera
Punch Bowl

305 05 43 613 ■
305 45 43 613 □

Ø Cm Base Cm H Cm
40 18 x 18 33



Vassoio multifunzione rettangolare

Ectangular multipurpose tray
Plateau multi-usage rectangulaire
Bandeja multiuso rectangular
Multifunktionstablett rechteckig

Cm H Cm
305 05 52 652 ■ 55 x 34,5 4
305 45 52 652 □



Supporto con schermo igienico GN 1/1

Stand with hygienic shield
Ecran hygiénique
Pantalla higiénica
Buffetständer mit Hygieneplatte

Cm
305 12 53 609 59 x 34,4



Vassoio multifunzione quadrato

Square multipurpose tray
Plateau multi-usage carré
Bandeja multiuso cuadrada
Multifunktionstablett viereckig

Cm H Cm
305 05 52 654 ■ 30 x 30 4
305 45 52 654 □



Scaldavivande Chafing dish

Acciaio - St. Steel



Scaldavivande rettangolare 2/3

Chafing dish rectangular 2/3
Chafing dish rectangulaire 2/3
Chafing dish rectangular 2/3
Chafing Dish rechteckig 2/3



Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	GN	Cm	H Cm	In	H In
335 05 52 002	1/1	37x40	13,5	14,1/2x15,3/4	5 3/8

Supporto scaldavivande rettangolare 2/3

Chafing dish stand rectangular 2/3
Support chafing dish rectangulaire 2/3
Soporte chafing dish rectangular 2/3
Chafing Dish Ständer rechteckig 2/3



Acciaio Inox - St. Steel

	Cm	H Cm	In	H In
B25 05 52 002	37,5x40,5	20,5	14,3/4 x16	8

Scaldavivande rettangolare 1/1

Chafing dish rectangular 1/1
Chafing dish rectangulaire 1/1
Chafing dish rectangular 1/1
Chafing Dish rechteckig 1/1



Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	GN	Cm	H Cm	In	H In
335 05 52 001	1/1	57,5x37	13,5	22,5/8x14,1/2	5 3/8

Supporto scaldavivande rettangolare 1/1

Chafing dish rectangular 1/1
Chafing dish rectangulaire 1/1
Chafing dish rectangular 1/1
Chafing Dish rechteckig 1/1



Acciaio Inox - St. Steel

	Cm	H Cm	In	H In
B25 05 52 001	58x37,5	20,5	22,7/8x14,3/4	8

Piastra induzione 1000 W - 220 V - 50/60 Hz
Induction plate 1000 W - 220 V - 50/60 Hz

335 05 52 005



Fornelletto per scalavidande
Chafing dish burner



Scaldavivande tondo

Chafing dish round
Chafing dish rond
Chafing dish redondo
Chafing Dish rund

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
335 05 52 003	44	13,5	17,3/8	5,3/8



Supporto scaldavivande tondo ø40 cm

Chafing dish stand round
Support chafing dish rond
Soporte chafing dish redondo
Chafing Dish Ständer rund

Acciaio Inox - St. Steel

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
B25 05 52 003	44,5	20,5	17,1/2	8



Zuppiera

Soup tureen
Soupière
Sopera
Suppenterrine

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
335 05 52 004	37,5	24,5	1,3/4	9,5/8



Supporto zuppiera

Essenza soup tureen stand
Support de soupière
Soporte sopra
Suppenterrinenständer

Acciaio Inox - St. Steel

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
B25 05 52 004	38	20,5	15	8



Piastra induzione 1000 W - 220 V - 50/60 Hz
Induction plate 1000 W - 220 V - 50/60 Hz

335 05 52 005



Fornelletto per scalavivande
Chafing dish burner



Sistema impilabile
Perfectly stackable system



Coperchio facilmente removibile
Easily removable lid

Inserto GN 1/1 in acciaio inox
Food pan, GN 1/1 18/10, stainless steel
V01 05 72 G11B

H 6,5 Cm



Inserto GN 2/3 in acciaio inox
Food pan, GN 2/3 18/10, stainless steel
V01 05 72 G23B

H 6,5 Cm



Inserto GN 1/3 in acciaio inox
Food pan, GN 1/3 18/10, stainless steel
V01 05 72 G13B

H 6,5 Cm



Inserto GN 1/2 in acciaio inox
Food pan, GN 1/2 18/10, stainless steel
V01 05 72 G12B

H 6,5 Cm



Inserto GN 1/1 in porcellana
Food pan, GN 1/1, porcelain
305 21 52 557

H 6,5 Cm



Inserto GN 2/3 in porcellana
Food pan, GN 2/3, porcelain
305 21 52 583

H 6,5 Cm



Inserto GN 1/2 in porcellana
Food pan, GN 1/2, porcelain
305 21 52 581

H 6,5 Cm



Inserto GN 1/3 in porcellana
Food pan, GN 1/3, porcelain
305 21 52 582

H 6,5 Cm



Manhattan Buffet



SET 1

Manhattan Tower
Tower Manhattan
Tower Manhattan
Manhattan Tower

	Cm	H Cm
305 05 52 A01	140 x 42	65



SET 2

Manhattan Tower
Tower Manhattan
Tower Manhattan
Manhattan Tower

	Cm	H Cm
305 05 52 A02	140 x 42	50



SET 4

Manhattan Tower
Tower Manhattan
Tower Manhattan
Manhattan Tower

	Cm	H Cm
305 05 52 A04	260 x 42	65



SET 3

Manhattan Tower
Tower Manhattan
Tower Manhattan
Manhattan Tower

	Cm	H Cm
305 05 52 A03	150 x 145	65



Tower

Tower
Tower
Tower
Tower

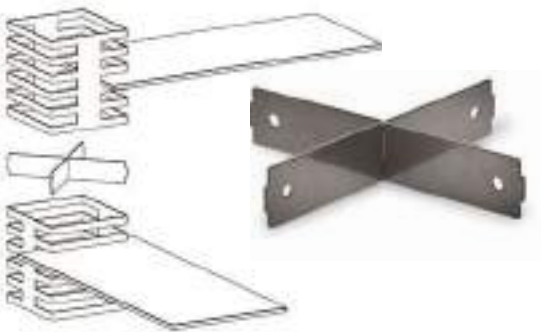
	Cm	H Cm
305 05 42 604	20 x 20	10
305 05 42 605	20 x 20	22
305 05 42 606	20 x 20	34
305 05 42 607	20 x 20	58



Modulo a croce

Cross-shaped e x tension unit
Croi x
Módulo con forma de cruz
Verbindungskreuz

	H Cm
305 05 42 608	9,5



Manhattan

Piano in vetro fumé

Smoky glass top
Dessus en verre fumé
Tablero de cristal fumé
Glasplatte Smoky

	Cm
V87 08 42 Q01	30 x 30
V87 08 42 Q02	42 x 42
V87 08 42 R01	30 x 70
V87 08 42 R02	30 x 100
V87 08 42 R03	42 x 70
V87 08 42 R04	42 x 100



Piano in ardesia

Slate top
Dessus en ardoise
Tablero de pizarra
Schieferplatte

	Cm
V87 09 42 Q01	30 x 30
V87 09 42 Q02	42 x 42
V87 09 42 R01	30 x 70
V87 09 42 R02	30 x 100
V87 09 42 R03	42 x 70
V87 09 42 R04	42 x 100



Piano in mdf

Mdf top
Dessus en mdf
Tablero de mdf
Mdf Platte

	Cm
V87 04 42 Q01	30 x 30
V87 04 42 Q02	42 x 42
V87 04 42 R01	30 x 70
V87 04 42 R02	30 x 100
V87 04 42 R03	42 x 70
V87 04 42 R04	42 x 100



Totem

Totem
Totem
Totem
Totem

	Cm	H Cm
305 05 42 609	24 x 24	14
305 05 42 610	24 x 24	22
305 05 42 611	32,5 x 32,5	14
305 05 42 612	32,5 x 32,5	22



Caratteristiche tecniche

- A** Asportabilità del coperchio a 90° con estrema facilità.
- B** Coperchio leggero e facilmente maneggiabile.
- C** Blocco automatico dell'estrazione del coperchio in fase di lavoro (da 0° a 89°).
- D** Chiusura e apertura frenata del coperchio. Sistema di cerniere brevettate Abert
- E** Superati i 70° il coperchio si apre completamente lasciandolo andare.
- F** La cerniera è un meccanismo a molla, inalterabile nel tempo, non necessita di regolazione e di manutenzione in quanto non ha frizione.
- G** Tutti i meccanismi sono costruiti in pregiati materiali Inossidabili, quindi resistenti alla corrosione, agli ambienti umidi e adatti al contatto con gli alimenti. Lo scaldavivande è progettato per raccogliere la condensa in modo da lasciare il piano di appoggio completamente asciutto.
- H** Può essere utilizzato sia con riscaldamento elettrico sia con fornelli a combustibile solido.



Piastra elettrica Gn 2/3

Electric plate for Ø Cm 30-40 round chafing dish
Élément électrique pour chafing-dish rond Ø Cm 30-40
Elemento eléctrica para chafing dish redondo Ø Cm 30-40
Elektroelement für runden Chafing Dish Ø Cm 30-40
305 05 52 546
305 05 52 611 con regolatore - with regulator

Piastra elettrica Gn 1/1

Electric hot plate
Plaque électrique
Placa eléctrica
Elektrische Platte
305 05 52 547
V77 05 52 PCR2 con regolatore - with regulator

Fornelletto per scaldavivande

Chafing-dish burner
Porte brûleur pour chafing dish
Contenedor de combustible para chafing dish
Brennstoffhalter für Chafing Dish
305 05 52 536

Combustibile per scaldavivande

Solid fuel for chafing dish burner
Combustible pour chafing dish
Combustible para chafing dish
Brennstoff für Chafing Dish
305 05 72 519

Technical characteristics

- A** Easily removable cover, at 90°.
- B** Light and easy-to-handle cover.
- C** Automatic block of cover pull out when in operation (from 0° to 89°).
- D** Closing and opening slowed by cover. Abert patented system.
- E** Over 70° the cover opens fully when released.
- F** The hinge is a spring mechanism, inalterable in time, it does not need regulation and maintenance as it has no clutch.
- G** All the machineries are built in refined stainless materials, thus resistant to corrosion, humid environment and suitable for food contact.
- H** The chafing dish is designed to collect condensation, In order to keep the support base completely dry.
- I** Both electric warming and solid-fuelburners can be used.

Scaldavivande con gambe e coperchio in acciaio inox
Chafing dish with St. Steel stand and cover
Chafing dish avec support et couvercle en acier inox
Chafing dish con soporte y tapa en acero inox
Chafing Dish mit Beinen und Edelstahldeckel

	Cm	H Cm
GN 1/1		
305 05 52 670	63 x 42	31
GN 2/3		
305 05 52 675	46 x 42	32

Completo di due fornelli a combustibile solido e predisposto per piastra elettrica.
Portavivande GN 1/1 in acciaio incluso

With 1/1 Gastronorm food pan and two solid fuel burners.
Electric heating element available.



Scaldavivande con gambe e coperchio vetro
Chafing dish with glass stand and cover
Chafing dish avec support et couvercle en verre
Chafing dish con soporte y tapa en vidrio
Chafing Dish mit Beinen und Glass deckel

	Cm	H Cm
GN 1/1		
305 05 52 679	63 x 43	33
GN 2/3		
305 05 52 683	46 x 42	32

Completo di due fornelli a combustibile solido e predisposto per piastra elettrica
Portavivande GN 1/1 in acciaio incluso

With 1/1 Gastronorm food pan and two solid fuel burners.
Electric heating element available.



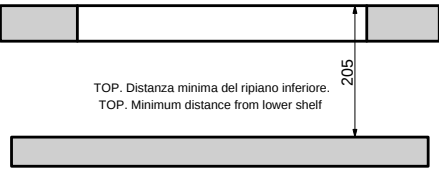
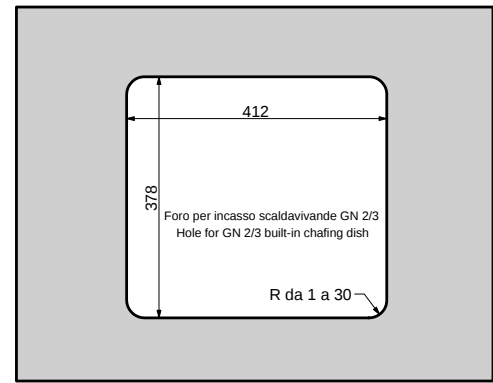
Scaldavivande da incasso
con coperchio in acciaio inox /vetro

Built-in chafing dish with St. Steel / glass cover
Chafing dish encastrable avec couvercle en acier inox / verre
Chafing dish para empotrar con tapa en acero inox / vidrio
Chafing Dish zum Einbauen mit Edelstahl / Glass Deckel

	Cm	H Cm
GN 1/1		
305 05 52 692	60,5 x 40	39,5
GN 2/3		
305 05 52 694	43 x 40	21

Refrigerato / Thermal

GN 1/1		
305 05 52 705	60,5 x 40	39,5



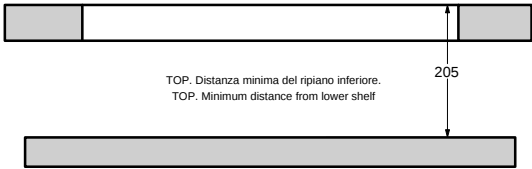
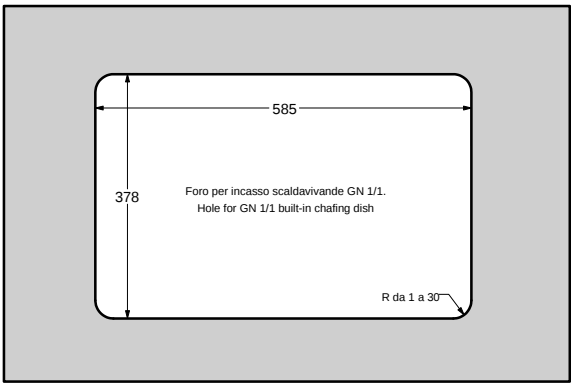
Scaldavivande da incasso
con coperchio in acciaio inox

Built-in chafing dish with St. Steel cover
Chafing dish encastrable avec couvercle en acier inox
Chafing dish para empotrar con tapa en acero inox
Chafing Dish zum Einbauen mit Edelstahl Deckel

	Cm	H Cm
GN 1/1		
305 05 52 693	60,5 x 40,5	39,5
GN 2/3		
305 05 52 695	43 x 40	21

Refrigerato / Thermal

GN 1/1		
305 05 52 706	60,5 x 40,5	39,5



Scaldavivande a incastro GN 1/1

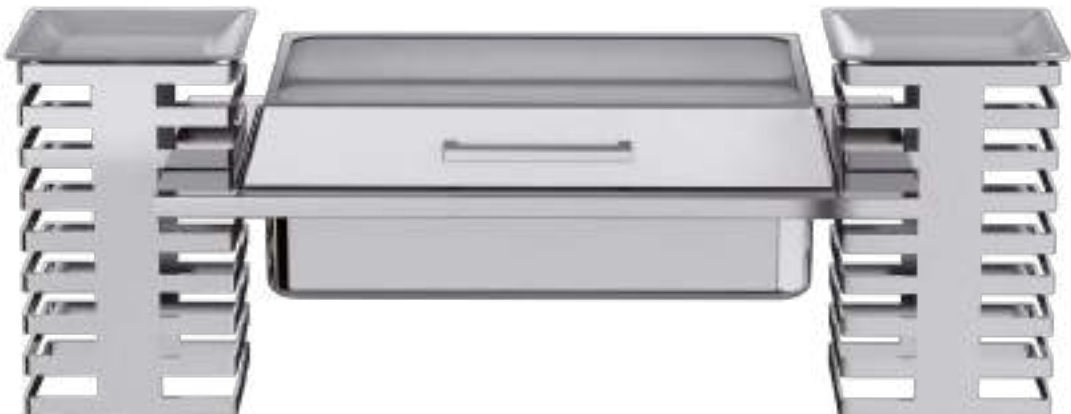
GN 1/1 built-in chafing dish
Chafing dish encastrable GN 1/1
Chafing dish empotrable GN 1/1
Eingebautes Chafing Dish GN 1/1

305 05 52 665
Con coperchio in acciaio inox
With Stainless steel cover

305 05 52 678
Con coperchio in vetro
With glass cover

Completo di due fornelli a combustibile solido
e predisposto per piastra elettrica.
Portavivande GN 1/1 in acciaio incluso
Supporti Manhatttan esclusi

With 1/1 Gastronorm food pan and two solid fuel burners.
Electric heating element available.
Manhattan stand e x cluded



Set refrigerato a incastro GN 1/1

GN 1/1 built-in thermal set
Set réfrigéré encastrable GN 1/1
Set refrigerado empotrable GN 1/1
Eingebautes Thermo-Einsatz GN 1/1

305 05 52 698
Con coperchio in vetro
With glass cover

Set refrigerato GN 1/1 H.7,2 Cm completo di bacinella in acciaio inox ,
griglia in acciaio inox , eutettici, vassoio GN 1/1 H.Cm 2 in acciaio inox .
Supporti Manhatttan esclusi

Thermal set GN 1/1 H. 7,2 Cm with St. Steel pan, St. Steel grid, ice packs,
St. Steel tray GN 1/1 H. Cm 2.
Manhattan stand e x cluded

Set refrigerato Manhattan affettati e formaggi

Manhattan thermal set, cold cuts/cheese
Set réfrigéré Manhattan charcuterie(fromages)
Set refrigerado Manhattan embutidos y quesos
Gekühltes Set Manhattan für Aufschnitt und Käse

	Cm	h
305 05 52 767	62 x 42	22

GN 1/1 PORCELLANA H 2 Cm
GN 1/1 PORCELAIN H 2 Cm



Set refrigerato Manhattan per frutta

Manhattan thermal set for fruit
Set réfrigéré Manhattan pour fruits
Set refrigerado Manhattan para frutas
Gekühltes Set Manhattan für Obst

	Cm	h
305 05 52 766	62 x 42	22

3 x GN 1/3 PORCELLANA H 6,5 Cm
3 x GN 1/3 PORCELAIN H 6,5 Cm



Set refrigerato Manhattan da appoggio

Manhattan thermal set (cold), self-standing
Set réfrigéré Manhattan à poser
Set refrigerado Manhattan sobre encimera
Manhattan Thermoset (kalt), selbststehend

	Cm	h
305 05 52 764	62 x 42	22

GN 1/1 ACCIAIO H 6,5 Cm
GN 1/1 STAINLESS STEEL H 6,5 Cm



Set riscaldato Manhattan da appoggio

Manhattan thermal set (hot), self-standing
Set chauffant Manhattan à poser
Set calentador Manhattan sobre encimera
Manhattan Thermoset (heiß), selbststehend

	Cm	h
305 05 52 765	62 x 42	22

GN 1/1 ACCIAIO H 6,5 Cm
GN 1/1 STAINLESS STEEL H 6,5 Cm



Inserto GN 1/1 in acciaio inox
Food pan, GN 1/1 18/10, stainless steel
V01 05 72 G11B

H. 6,5 Cm



Vassoio GN 1/1 in acciaio inox
Tray, Gn 1/1, stainless steel
V01 05 72 G11

H. 2 Cm



Inserto GN 2/3 in acciaio inox
Food pan, GN 2/3 18/10, stainless steel
V01 05 72 G23B

H. 6,5 Cm



Inserto GN 1/3 in acciaio inox
Food pan, GN 1/3 18/10, stainless steel
V01 05 72 G13B

H. 6,5 Cm



Inserto GN 1/2 in acciaio inox
Food pan, GN 1/2 18/10, stainless steel
V01 05 72 G12B

H. 6,5 Cm



Inserto GN 1/1 in porcellana
Food pan, GN 1/1, porcelain
305 21 52 557

H. 6,5 Cm



Inserto GN 1/1 in porcellana
Food pan, GN 1/1, porcelain
3052152672

H. 2 Cm



Inserto GN 2/3 in porcellana
Food pan, GN 2/3, porcelain
305 21 52 583

H. 6,5 Cm



Inserto GN 1/2 in porcellana
Food pan, GN 1/2, porcelain
305 21 52 581

H. 6,5 Cm



Inserto GN 1/3 in porcellana
Food pan, GN 1/3, porcelain
305 21 52 582

H. 6,5 Cm



Piatto piano quadrato in porcellana
Square flat plate, porcelain
263 33 42 649

22 x 22 Cm



Piatto fondo quadrato in porcellana
Square deep plate, porcelain
263 33 42 130

22 x 22 Cm





Classica Buffet

Distributore caffè linea classica

Classica coffee urn
Distributeur de café Classica
Dispensador de café Classica
Kaffeedispenser Classica

	Lt	Oz	Cm	H Cm
303 ... 52 549	7	245	32 x 25	53
303 ... 52 550	10	350	24 x 32	52



Distributore succhi linea classica

Classica juice dispenser
Distributeur de jus Classica
Dispensador de zumo Classica
Saftspender Classica

	Lt	Oz	Cm	H Cm
303 ... 52 603	8	280	25 x 36	72



Piastra elettrica
per distributore caffè

Electric heating
element for coffee urn



Piastra elettrica rettangolare
per scaldavivande gn 1/1

Electric heating element
for GN1/1 rectangular chafing dish



Scaldavivande tondo linea Classica

Classica round chafing dish
Chafing dish rond Classica
Chafing dish redondo Classica
Chanfing Dish Classica, rund

	Ø Cm	Ø In
303 .. 52 614	40	15,3/4

Con cloche rotante (180°) a scomparsa, fornito di portavivande
Gastronorm e due bruciatori a combustibile solido. Predisposto
per piastra elettrica.

With revolving foldaway dome opening at 180°, Gastronorm
food pan and two solid fuel burners.
Electric heating element available.



Scaldavivande rettangolare linea Classica

Classica rectangular chafing dish
Chafing dish rectangulaire Classica
Chafing dish rectangular Classica
Chafing Disch Classica , rechteckig

	GN	In	Cm	H Cm
303 .. 52 612	1/1	1/1	67 x 43	45

Con cloche rotante (180°) a scomparsa, fornito di portavivande
1/1 Gastronorm e due bruciatori a combustibile solido.
Predisposto per piastra elettrica.

With revolving foldaway dome opening at 180°, 1/1 Gastronorm
food pan and two solid fuel burners.
Electric heating element available.



Piastra elettrica per
scaldavivande tondo Ø Cm 30-40

Electric heating element
for Ø Cm 30-40 chafing dish



Fornelletto per
scaldavivande

Chafing
dish burner



Inserto GN 1/1 in acciaio inox Food pan, GN 1/1 18/10, stainless steel			
V01 05 72 G11B		H. 6,5 Cm	
Vassoio GN 1/1 in acciaio inox Tray, Gn 1/1, stainless steel			
V01 05 72 G11B		H. 2 Cm	
Inserto GN 2/3 in acciaio inox Food pan, GN 2/3 18/10, stainless steel			
V01 05 72 G23B		H. 6,5 Cm	
Inserto GN 1/3 in acciaio inox Food pan, GN 1/3 18/10, stainless steel			
V01 05 72 G13B		H. 6,5 Cm	
Inserto GN 1/2 in acciaio inox Food pan, GN 1/2 18/10, stainless steel			
V01 05 72 G12B		H. 6,5 Cm	
Inserto GN 1/1 in porcellana Food pan, GN 1/1, porcelain			
305 21 52 557		H. 6,5 Cm	
Inserto GN 1/1 in porcellana Food pan, GN 1/1, porcelain			
3052152672		H. 2 Cm	
Inserto GN 2/3 in porcellana Food pan, GN 2/3, porcelain			
305 21 52 583		H. 6,5 Cm	
Inserto GN 1/2 in porcellana Food pan, GN 1/2, porcelain			
305 21 52 581		H. 6,5 Cm	
Inserto GN 1/3 in porcellana Food pan, GN 1/3, porcelain			
305 21 52 582		H. 6,5 Cm	

Set minestre per scaldavivande rettangolare

Soup tureen set for rectangular chafing dish <i>Set de soupières pour chafing dish rectangulaire</i> <i>Set de soperas para chafing dish rectangular</i> <i>Suppenchüsselset für Chafing Dish rechteckig</i>			
		Cm	In
305 05 52 626	Adattatore - Adapter	1/1	1/1
		Lt	Oz
305 05 15 796	Zuppiera - Soup tureen	4,2	142



Portavivande tondo in acciaio inossidabile

Round food pan, stainless steel <i>Bac rond en acier inox idable</i> <i>Cubeta redonda en acero inox idable</i> <i>Behälter rund, edelstahl rostfrei</i>		
	Ø Cm	Ø In
305 05 72 517	40	15,3/4



Portavivande tondo in porcellana

Round food pan, porcelain <i>Bac rond en porcelaine</i> <i>Cubeta redonda en porcelana</i> <i>Porzellanbehälter, rund</i>		
	Ø Cm	Ø In
305 21 52 559	40	15,3/4



Inserto scaldavivande tondo in porcellana

Food pan half round chafing dish, porcelain with divider <i>Bac double en porcelaine pour chafing dish rond</i> <i>Cubeta en porcelana para chafing dish redondo</i> <i>Porzellaneinsatz, 2tlg für chafing dish rund</i>		
	Ø Cm	Ø In
305 21 71 951 (1 Pz.)	40	15,3/4



Portauovo per scaldavivande tondo in porcellana

Egg holder for round chafing dish, porcelain <i>Porte-oeufs en porcelaine pour chafing dish rond</i> <i>Porta huevos en porcelana para chafing dish redondo</i> <i>Porzellaneiereinsatz für chanfing dish rund</i>		
	Cm	Ø In
305 21 71 950	40	15,3/4



Set zuppiere per scaldavivande tondo Cm 40

Soup tureen set for Cm 40 round chafing dish <i>Set de soupières pour chafing dish rond Cm 40</i> <i>Set de soperas para chafing dish redondo Cm 40</i> <i>Suppenchüsselset für Chafing Dish rund Ø Cm 40</i>		
	Ø Cm	Ø In
305 05 52 627	Adattatore - Adapter	40 15,3/4
	Lt	Oz
305 05 15 796	Zuppiera - Souptureen	4,2 142



Alzata rettangolare linea Classica

Classica rectangular stand
Présentoir rectangulaire Classica
Soporte rectangular Classica
Rechteckiger Ständer, Classica

	Cm	In	H Cm	H In
303 .. 52 702	28 x 49	11 x 19,1/4	21	8,1/4

Vassoio refrigerato - Thermal tray
305 .. 54 611 GN 1/1



Alzata tonda linea Classica

Classica round stand
Présentoir rond Classica
Soporte redondo Classica
Runder Ständer, Classica

	Ø Cm	Ø In	H Cm	H In
303 .. 52 703	22	8,5/8	21	8,1/4

Ciotola in porcellana - porcelain bowl
264 02 53 170 28 11



COD. 305 07..... acciaio argentato - electro-plated stainless steel (EPSS)
COD. 305 03..... acciaio argentato e ottone - electro-plated stainless steel (EPSS) and brass
COD. 305 05..... acciaio e ottone - stainless steel and brass
COD. 305 55..... acciaio inossidabile - stainless steel

Distributore Aqva con alzata Classica

Aqva dispenser with Classica stand
Distributeur Aqva avec support Classica
Dispensador Aqva con soporte Classica
Aqua Getränkespender mit Ständer Classica

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H in
305 .. 52 712	27	63	10,5/8	24,8



Coppa punch con manici Rubans

Punch bowl with Rubans handles
Bol à punch avec poignées Rubans
Champañera con asas Rubans
Punchschale mit Griff Rubans

	Ø Cm	Lt	Ø In	Oz
310 00 43 602	50	20	19,3/4	700



COD. 303 07..... acciaio argentato - electro-plated stainless steel (EPSS)
COD. 303 03..... acciaio argentato e ottone - electro-plated stainless steel (EPSS) and brass
COD. 303 05..... acciaio e ottone - stainless steel and brass
COD. 303 55..... acciaio inossidabile - stainless steel



Alzata frutta 2-3-4 piani

Fruit stand, 2-3-4-tier
Plat à fruits sur pied, 2-3-4 étages
Frutero, 2-3-4 pisos
Obststände, 2-3-4 stufig

		Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
310 00 42 564	(2 piani / 2 tier)	30/25	49	11,3/4-9,7/8	19,5/16
310 00 42 565	(3 piani / 3 tier)	40/30/25	69	15,3/4-11,3/4-9,7/8	27
310 00 42 577	(3 piani / 3 tier)	54/40/30	69	21,1/4-15,3/4-11,3/4	27
310 00 42 571	(4 piani / 4 tier)	54/40/30/25	90	21,1/4-15,3/4-11,3/4-9,7/8	35,3/8

Alzata frutta

Fruit stand
Plat à fruits sur pied
Frutero
Obststände

	Ø Cm	Ø In
310 00 42 574	30	11,3/4
310 00 42 539	40	15,3/4
310 00 42 549	54	21,1/4



Alzata frutta

Fruit stand
Plat à fruits sur pied
Frutero
Obststände

	Ø Cm	Ø In
310 00 42 535	30	11,3/4



Alzata torta

Cake stand
Presentoir à gâteau x
Soporte pastel
Tortenplatte

	Ø Cm	Ø In
310 00 42 526	32	12,5/8



Portaburro tondo

Butter cooler, round
Beurrier rond
Mantequera redonda
Butterkühler, rund

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H In
V77 05 09 T32	32	6	12,5/8	2,3/8



Portaformaggi / affettati rettangolare
refrigerato - piano in polietilene

Rectangular cheese / cold cuts dish, thermal - Polyethylene board
Plateau fromage / charcuterie rectangulaire réfrigérant - Planche en polyéthylène
Quesera rectangular refrigerante - Tabla de polietileno
Käse/Wurstwarenplatte - rechteckig, gekühlt, Platte aus Acryl

	Cm	In
V77 05 54 G11 R	53 x 32,5	20,7/8 x 12,3/4



Portaformaggi / affettati tondo
refrigerato - piano in polietilene

Round cheese / cold cuts dish, thermal - Polyethylene board
Plateau fromage / charcuterie rond réfrigérant - Planche en polyéthylène
Quesera redonda refrigerante - Tabla de polietileno
Käse/Wurstwarenplatte - rund, gekühlt, Platte aus Acryl

	Ø Cm	Ø In
V77 05 54 T46 R	46	18,1/8



COD. 303 07..... acciaio argentato - electro-plated stainless steel (EPSS)
COD. 303 03..... acciaio argentato e ottone - electro-plated stainless steel (EPSS) and brass
COD. 303 05..... acciaio e ottone - stainless steel and brass
COD. 303 55..... acciaio inossidabile - stainless steel

Caraffa vetro acqua frizzante
con coperchio basculante

Sparkling water glass picther with smart lid
Carafe en verre à eau gazeuse
avec couvercle basculant
Jarra de vidrio agua con gas con tapa basculante
Wasser Karaffe (Kohlen saüve) mit Kippen Kappe

	Lt	Oz
305 05 08 549	1	35



Caraffa vetro
con coperchio basculante

Water glass picther with smart lid
Carafe en verre avec couvercle basculant
Jarra de vidrio con tapa basculante
Wasser Karaffe mit Kippen Kappe

	Lt	Oz
305 05 08 548	1	35

Caraffa succhi con coperchio

Juice pitcher with lid
Carafe à jus avec couvercle
Jarra zumo con tapa
Saftkrug mit Deckel

	Lt	Oz
305 05 08 539	1,5	53



Caraffa termica

Insulated beverage server
Pot isotherme
Jarra térmica
Termische Karaffe

	Lt	Oz
305 05 08 540	0,60	21
305 05 08 541	1,00	35
305 05 08 542	1,50	53



COD. 303 07..... acciaio argentato - electro-plated stainless steel (EPSS)
COD. 303 03..... acciaio argentato e ottone - electro-plated stainless steel (EPSS) and brass
COD. 303 05..... acciaio e ottone - stainless steel and brass
COD. 303 55..... acciaio inossidabile - stainless steel

Caraffa termica cilindrica

Thermal beverage server, cylindrical
Pot isotherme cylindrique
Jarra térmica cilíndrica
Termische Karaffe, zylindrische
Acciaio inossidabile - St. Steel

	Lt	Oz
305 05 08 540	0,60	21
305 05 08 541	1,00	35
305 05 08 542	1,50	53

305 42 08 ... coperchio black - black lid
305 40 08 ... coperchio copper - copper lid
305 41 08 ... coperchio gold - gold lid



Caraffa termica conica

Insulated beverage server, conical
Pot isotherme conique
Jarra térmica cónica
Termische Karaffe, konisch

	Lt	Oz
305 05 08 557	0,30	10
305 05 08 558	0,60	21
305 05 08 559	1,00	35
305 05 08 560	1,50	53



Caraffa termica conica

Thermal beverage server, conical
Pot isotherme conique
Jarra térmica cónica
Termische Karaffe, konisch
Acciaio inossidabile - St. Steel

	Lt	Oz
305 05 08 557	0,30	10
305 05 08 558	0,60	21
305 05 08 559	1,00	35
305 05 08 560	1,50	53

305 42 08 ... coperchio black - black lid
305 40 08 ... coperchio copper - copper lid
305 41 08 ... coperchio gold - gold lid



Set refrigerato Manhattan affettati e formaggi

Manhattan thermal set, cold cuts/cheese
Set réfrigéré Manhattan charcuterie(fromages)
Set refrigerado Manhattan embutidos y quesos
Gekühltes Set Manhattan für Aufschnitt und Käse

	Cm	h
305 05 52 767	62 x 42	22

GN 1/1 PORCELLANA H 2 Cm
+ inglese (GN 1/1 PORCELLANA H 2 Cm)



Set refrigerato Manhattan per frutta

Manhattan thermal set for fruit
Set réfrigéré Manhattan pour fruits
Set refrigerado Manhattan para frutas
Gekühltes Set Manhattan für Obst

	Cm	h
305 05 52 766	62 x 42	22

3 x GN 1/3 PORCELLANA H 6,5 Cm
+inglese (3 x GN 1/3 PORCELLANA H 6,5 Cm)



Set refrigerato Manhattan da appoggio

Manhattan thermal set (cold), self-standing
Set réfrigéré Manhattan à poser
Set refrigerado Manhattan sobre encimera
Manhattan Thermoset (kalt), selbststehend

	Cm	h
305 05 52 764	62 x 42	22

GN 1/1 ACCIAIO H 6,5 Cm
+inglese (GN 1/1 ACCIAIO H 6,5 Cm)



Set riscaldato Manhattan da appoggio

Manhattan thermal set (hot), self-standing
Set chaffant Manhattan à poser
Set calentador Manhattan sobre encimera
Manhattan Thermoset (heiß), selbststehend

	Cm	h
305 05 52 765	62 x 42	22

GN 1/1 ACCIAIO H 6,5 Cm
+inglese (GN 1/1 ACCIAIO H 6,5 Cm)



Inserto GN 1/1 in acciaio inox
Food pan, GN 1/1 18/10, stainless steel
V01 05 72 G11B

H. 6,5 Cm



Vassoio GN 1/1 in acciaio inox
Tray, Gn 1/1, stainless steel
V01 05 72 G11

H. 2 Cm



Inserto GN 2/3 in acciaio inox
Food pan, GN 2/3 18/10, stainless steel
V01 05 72 G23B

H. 6,5 Cm



Inserto GN 1/3 in acciaio inox
Food pan, GN 1/3 18/10, stainless steel
V01 05 72 G13B

H. 6,5 Cm



Inserto GN 1/2 in acciaio inox
Food pan, GN 1/2 18/10, stainless steel
V01 05 72 G12B

H. 6,5 Cm



Inserto GN 1/1 in porcellana
Food pan, GN 1/1, porcelain
305 21 52 557

H. 6,5 Cm



Inserto GN 1/1 in porcellana
Food pan, GN 1/1, porcelain
3052152672

H. 2 Cm



Inserto GN 2/3 in porcellana
Food pan, GN 2/3, porcelain
305 21 52 583

H. 6,5 Cm



Inserto GN 1/2 in porcellana
Food pan, GN 1/2, porcelain
305 21 52 581

H. 6,5 Cm



Inserto GN 1/3 in porcellana
Food pan, GN 1/3, porcelain
305 21 52 582

H. 6,5 Cm



Piatto piano quadrato in porcellana
Square flat plate, porcelain
263 33 42 649

22 x 22 Cm



Piatto fondo quadrato in porcellana
Square deep plate, porcelain
263 33 42 130

22 x 22 Cm





Aqva



Distributore bevande riscaldato

Heated beverage dispenser
Distributeur de boissons chauffé
Dispensador de bebidas calentado
Getränkespender, aufgewärmt

	Lt	Oz	H Cm.	H In
305 05 52 708	5	169	80	31,1/2



Samovar riscaldato

Heated Samovar
Samovar chauffé
Samovar calentado
Samovar aufgewärmt

	Lt	Oz
305 05 52 707	5 + 1	169 + 35

Teiera in vetro / Glass teapot
305 08 02 580 1 35



- 1 Regolatore di temperatura (dai 45°C ai 95°C)
Temperature regulator (from 45°C to 95°C)
- 2 Tasto ON - OFF
ON-OFF button
- 3 Spie luminose/Spie luminose:
 - temperatura resistenza >80°C
temperature of the resistance is > di 80°
 - il livello del liquido è sotto al minimo
level of liquid is below minimum
 - lampeggiante - il liquido è in fase di riscaldamento
flashing: the liquid heating up
 - fisso - il liquido ha raggiunto la temperatura desiderata
fi x ed: it has reached the temperature set on the control knob

Distributore Aqva con base in marmo di Carrara

Aqva dispenser with Carrara marble stand
Distributeur Aqva avec support en Carrara marbre
Dispensador Aqva con soporte en Carrara mármol
Getränkespender Aqva mit Ständer aus Carrara Marmor

Marmo di Carrara e vetro - Carrara Marble and glass

	H Cm	H In
305 54 52 729	63	24.8



Il nostro **AQVA** è innovativo, per il suo design elegante ed originale e perché permette, grazie alla doppia parete, di avere una lentissima dispersione della temperatura del liquido interno.

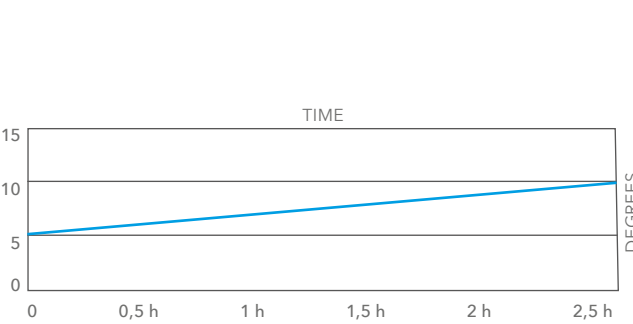
Our **AQVA** is innovative for having an elegant and original design and because it allows, thanks to the double wall, to have an extremely low temperature dispersion of the inside liquid.

FREDDO

Mantenimento della temperatura delle bevande per 5/6 ore senza bisogno di fonti refrigeranti. Test effettuati ad una temperatura ambiente di 20°C (68°F)

COLD

Maintenance of drinks temperature for 5/6 hours without cooling element. Test carried out at 20°C (68°F) room temperature.

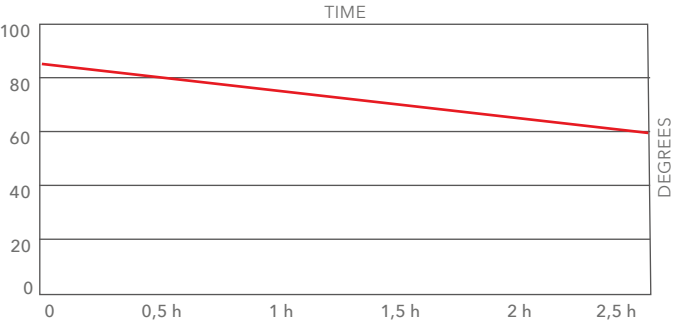


CALDO

Mantenimento della temperatura della bevanda per 4/5 ore senza bisogno di fonti di calore

HOT

Maintenance of drinks temperature for 4/5 hours without heating element.



Distributore Aqva con alzata Nature

Aqva dispenser with Nature stand
Distributeur Aqva avec support Nature
Dispensador Aqva con soporte Nature
Aqua Getränkespender mit Ständer Nature

	Cm	H Cm	In	H in
305 44 52 711 nero/black	26 x 26	38	10,1/4 x 10,1/4	31,1/2
305 05 52 711 cromato/chromed	26 x 26	38	10,1/4 x 10,1/4	31,1/2



Distributore Aqva con base in noce

Aqva dispenser with walnut wood stand
Distributeur Aqva avec support en bois de noyer
Dispensador Aqva con soporte en madera de nogal
Getränkespender Aqva mit Ständer aus Walnussholz

Noce e vetro - Walnut and glass

	H Cm	H In
305 54 52 728	63	24.8





Distributore Aqva con alzata Classica

Aqva dispenser with Classica stand
 Distributeur Aqva avec support Classica
 Dispensador Aqva con soporte Classica
 Aqua Getränkespender mit Ständer Classica

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H in
305 55 52 712	27	80	10,5/8	31,1/2
cromato/chromed				

	Ø Cm	H Cm	Ø In	H in
305 07 52 712	27	80	10,5/8	31,1/2
acciaio argentato/electro-plated stainless steel (EPSS)				



Distributore bevande caldo/freddo

Hot and cold beverage dispenser
 Distributeur de boissons chaud/froid
 Dispensador de bebidas caliente/frío
 Getränkespender warm/kalt

	Lt	Oz	H Cm.	H In
305 05 52 709	5	169	80	31,1/2



Gennaro

Espositore piccola pasticceria

Petits fours display
Présentoir à petits fours
Soporte para pasteles
Ständer für kleine Gebäcke



	Ø mm	H mm	Ø In	H In	Fori/holes
607 N0 71 933	490	423	19,1/4	16,1/2	60
607 P0 68 115	340	300	13,3/8	11,3/4	32
607 P0 68 117	165	145	6,1/2	6,1/2	9

Paletta pasticceria Acciaio Inox

Server for petit fours small St.Steel
Petite pelle à petits fours Acier Inox
Pala pequeña para pastelitos Acero Inox
Gebäckzange, Edelstahl

	Cm	In
3050581708	5	2
3050581711 con piega	3,7 x 9	1,5/8 x 3,1/2





Italo

Cottura - Cooking



Piano a induzione con supporto in acciaio

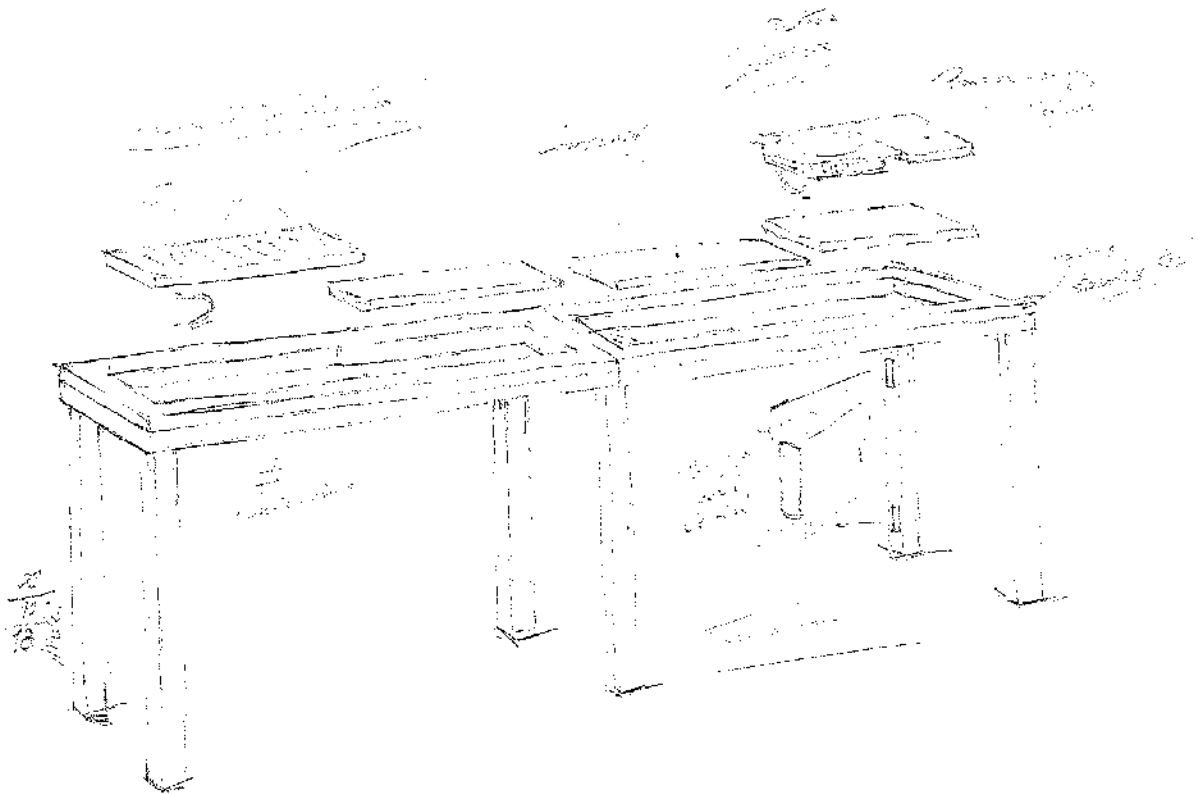
Induction cooktop with steel countertop
Plaque à induction avec table de travail en acier
Placa de inducción con encimera en acero
Induktionskochplatte mit Arbeitsplatte Edelstahl

Compenso in acciaio

Steel countertop
Table de travail en acier
Encimera en acero
Arbeitsplatte Edelstahl

	Cm	In		Cm	In
305 05 52 725	30 x 38,5	23,5/8 x 15,1/8	305 05 52 727	30 x 38,5	11,3/4 x 15,1/8

Mantenimento del calore - Heat-keeping





**Scaldavivande da incasso
con coperchio in acciaio inox**
Built-in chafing dish with St. Steel cover
Chafing dish encastrable avec couvercle en acier inox
Chafing dish para empotrar con tapa en acero inox
Chafing Dish zum Einbauen mit Edelstahl Deckel

	Cm	H Cm
GN 1/1		
305 05 52 693	60,5 x 40,5	39,5

Refrigerato / Thermal
GN 1/1

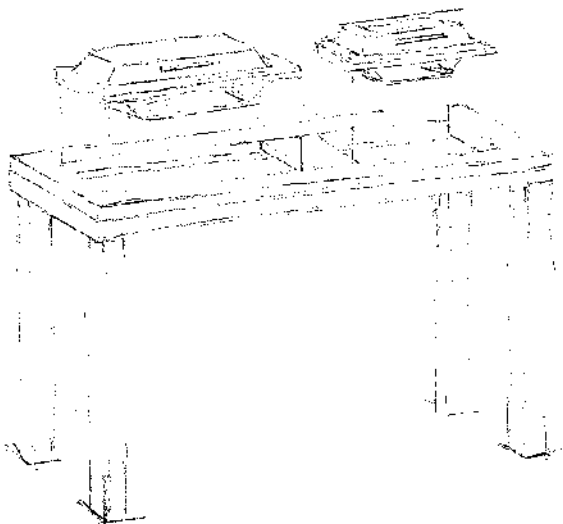
305 05 52 706	60,5 x 40,5	39,5
---------------	-------------	------

**Scaldavivande da incasso
con coperchio in acciaio inox /vetro**
Built-in chafing dish with St. Steel / glass cover
Chafing dish encastrable avec couvercle en acier inox / verre
Chafing dish para empotrar con tapa en acero inox / vidrio
Chafing Dish zum Einbauen mit Edelstahl / Glass Deckel

	Cm	H Cm
GN 1/1		
305 05 52 692	60,5 x 40	39,5

Refrigerato / Thermal
GN 1/1

305 05 52 705	60,5 x 40	39,5
---------------	-----------	------



**Scaldavivande da incasso
con coperchio in acciaio inox**
Built-in chafing dish with St. Steel cover
Chafing dish encastrable avec couvercle en acier inox
Chafing dish para empotrar con tapa en acero inox
Chafing Dish zum Einbauen mit Edelstahl Deckel

	Cm	H Cm
GN 2/3		
305 05 52 695	43 x 40	21

**Scaldavivande da incasso
con coperchio in acciaio inox /vetro**
Built-in chafing dish with St. Steel / glass cover
Chafing dish encastrable avec couvercle en acier inox / verre
Chafing dish para empotrar con tapa en acero inox / vidrio
Chafing Dish zum Einbauen mit Edelstahl / Glass Deckel

	Cm	H Cm
GN 2/3		
305 05 52 694	43 x 40	21

Compenso GN 1/3 in laminato

GN 1/3 countertop laminate
Table de travail GN 1/3 en melamine
Encimera GN 1/3 en haminado
Arbeitsplatte GN 1/3

	Cm	In
■ 305 04 51 709	17,6 x 32,5	6,7/8 x 12,3/4





Caratterizzato da un design pulito
e funzionale che lo rende simile a un mobile contemporaneo, il carrello Italo può essere utilizzato come comodo sostegno e mezzo di trasporto per i tavoli opportunamente piegati.

It stands out with a simple design;
trolley Italo can be used as a useful support, as well as a carriage of the tables properly folded.

Il carrello è dotato di 3 scaffali
nei quali riporre i prodotti che successivamente verranno disposti sul tavolo. Una volta svuotato, può essere trasformato in un mobile nel quale collocare ordinatamente le stoviglie; può inoltre essere utilizzato come piano di appoggio aggiuntivo al tavolo. Composto da materiali pregiati: acciaio e legno. È in oltre dotato di 4 ruote in acciaio pivotanti e con freno.

Misure: 115 x 59 x H 89 Cm

The trolley contains accommodations and
sections where one can store the products which, after that, will be placed on the table. Once empty, taking off the dividers, it can be transformed in a piece of furniture in which it is possible to store tableware tidily; also, it can be used as an additional countertop besides the table. Made of high-quality materials: steel and wood.

Size: 115 x 59 x H 89 Cm



Carrello
Trolley
Chariot
Carro
Wagen

	Cm	In
■ 305 04 52 647	115 x 59 H. 89	6,7/8 x 12,3/4



Tavolo 1

Table 1
Table 1
Mesa 1
Tisch 1

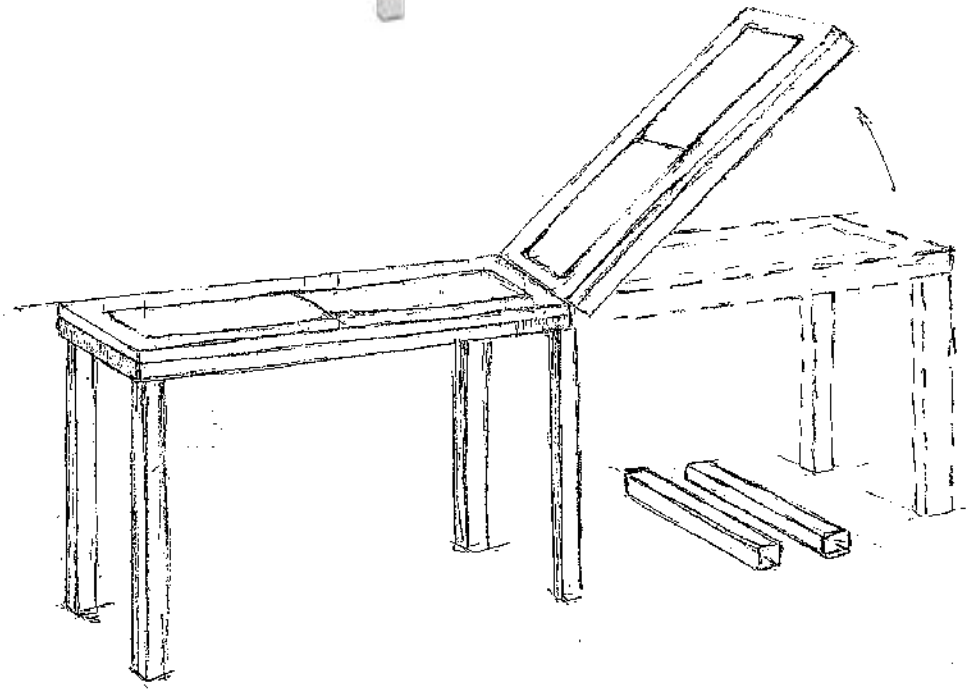
	Cm	H Cm	In	H In
■ 305 04 51 651	132 x 65	89	52 x 25,5	35



Tavolo 2

Table 2
Table 2
Mesa 2
Tisch 2

	Cm	H Cm	In	H In
■ 305 04 51 652	264 x 65	89	104 x 25,5	35



Ogni tavolo È dotato di due compensi in legno removibili, ciascuno dei quali misura 60 x 38,5Cm, in modo da poter allocare all’interno dei tavoli i seguenti accessori:
Cahafing dish gn 2/3 + compenso legno
Cahafing dish gn 1/1
Piano ad induzione
Piano per il mantenimento del calore

Each table has two removable wood countertops, whose size is 60 x 38,5 Cm, so that inside the tables the following accessories can be fitted:
GN 2/3 chafing dish+ wood countertop
GN 1/1 chafing dish
Induction cooktop
Top, heat-keeping

Possibilita’ di avere una o piu’ gambe del tavolo adatte a nascondere i cavi elettrici. Tutte le gambe dei tavoli hanno un aggancio semplificato (attraverso due perni facilmente avvitabili senza alcun utensile).
Possibility of having one or more table legs, suitable for hiding the electric cables. All the table legs have a simple coupling (by two pivots, easily screwable by hand).

Gamba elettrificata su richiesta

Electric leg
Jambe électrique
Pata eléctrica
Elektrische Beine

B35 05 51 652



Gamma colori

I carrelli Broggi possono essere prodotti, oltre che nel tradizionale color ebano, anche in alcuni colori speciali, come raffigurato nella tabella sottostante.

IMPORTANTE

Essendo il legno un prodotto naturale, i colori qui riprodotti sono indicativi. I nostri prodotti potrebbero essere soggetti a piccole variazioni di colore, lucentezza o intensità di venature che rientrano nella tolleranza. Eventuali differenze cromatiche rispetto ai campioni o a precedenti spedizioni non costituiscono quindi motivo di reclamo.

Colour range

In addition to the traditional ebony colour, Broggi trolleys can be also manufactured in some special colours, as shown in the table.

IMPORTANT

Being wood a natural product, the colours shown here are indicative only. Our products could have slight colour, brightness or intensity grain variations, within tolerance limits. Possible colour differences in comparison with samples or previous shipments are not reasons for claim.

Gamme de couleurs

Les tables roulantes Broggi peuvent être produits, en plus que dans la couleur ébène traditionnelle, aussi dans quelques couleurs speciales, représentées dans le tableau.

IMPORTANT

Puisque le bois est un produit naturel, les couleurs reproduites ici sont indicatives. Nos produits pourraient être sujets à des petites variations dans la couleur, dans le brillant où dans l'intensité des veinures qui rentrent dans la tolérance. D'éventuelles différences chromatiques en ce qui concerne les échantillons où les livraisons précédentes ne constituent donc pas une raison de réclamation valable.

Gama de colores

Los carros Broggi pueden ser producidos, además de en el tradicional color ébano, en algunos colores especiales también, como ilustrado en la tabla.

IMPORTANTE

Siendo la madera un producto natural, los colores aquí reproducidos son indicativos. Nuestros productos podrían tener pequeñas variaciones de color, brillo o intensidad de veta en los límites de tolerancia. Eventuales diferencias cromáticas con las muestras o las ex pediciones anteriores no constituyen motivos de reclamación

Farben

Unsere Mehrzweckwagen werden nicht nur in Ebenholz sondern auch In Sonderfarben produziert (Tabelle).

WICHTIG

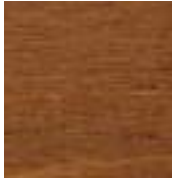
Die abgebildeten Farben sind unverbindlich; Holz ist ein Naturprodukt. Unregelmässigkeiten in Farbe und Masserung sind ein Zeichen dafür. Gebeizte Oberflächen können in Farbe und Glanzgrad von Farbmustern oder früheren Lieferungen abweichen. Dies ist kein Reklamationsgrund.



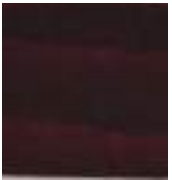
**Cod. 51
Mogano chiaro**
Light mahogany
Acajou clair
Caoba claro
Mahogani hell



**Cod. 52
Mogano**
Mahogany
Acajou
Caoba
Mahogani



**Cod. 54
Noce scuro**
Dark walnut
Noyer foncé
Nogal oscuro
Nuss dunkel



**Cod. 55
Palissandro**
Rosewood
Palissandre
Palisandro
Palisander

Manutenzione Wood
Wood Maintenance

MANUTENZIONE ARTICOLI IN LEGNO

Il legno è un materiale naturale e vivo, per questo è un'ottima materia prima per arredi, complementi e oggettistica. Garantisce solidità, sicurezza e durata negli anni ma richiede anche interventi di manutenzione per conservare tutte le sue caratteristiche. Esistono prodotti specifici per pulire e proteggere il legno nel rispetto della naturalezza di questo nobile materiale.

Come togliere i graffi dal legno:

In commercio esistono molti prodotti adatti per rimuovere i graffi dal legno come lucidanti pigmentati per mobili, applicabili con un panno pulito. Per graffi particolarmente lievi o bordi sciupati è possibile usare dei markers per il ritocco che riescono a coprire graffi e segni di usura. Per graffi più profondi è possibile usare una stecca di cera (del colore compatibile a quella del legno da riparare).

WOOD PRODUCTS MAINTENANCE

Wood is a natural and live material, consequently, it is an excellent raw material for furniture, accessories and objects. It guarantees solidity, safety and durability over the years, however, it also requires maintenance in order to preserve all its characteristics. There are specific products to clean and protect wood, respecting the naturalness of this noble material.

How to remove scratches from wood:

In the market there are many products suitable for removing scratches from wood like pigmented polishes, which can be applied with a clean cloth. For light scratches or worn edges you can use touch-up markers, which can cover scratches and signs of wear. For deep scratches you can use a wax stick (of colour compatible with the wood that needs repair).

Manutenzione PVD
PVD Maintenance

ISTRUZIONI D'USO E DI MANUTENZIONE PER LA POSATERIA ED IL VASELLAME IN PVD

Lavare accuratamente i prodotti prima di utilizzarli per la prima volta. Dopo ogni utilizzo evitare di lasciare per tempi prolungati gli articoli sporchi a contatto con i residui alimentari e/o immersi nel liquido di rigoverno. Alcune sostanze contenute negli alimenti sono infatti dannose per il PVD e ne alterano l'aspetto. È quindi importante lavare gli articoli utilizzati subito dopo l'uso.

In caso di lavaggio manuale utilizzare acqua calda e sapone neutro, risciacquare con abbondante acqua tiepida ed asciugare scrupolosamente tutti gli articoli dopo il lavaggio per evitare la formazione di macchie dovute a depositi calcarei contenuti nell'acqua. Evitare tassativamente l'utilizzo di pomice, paglietta d'acciaio, spugnette o panni impregnati di polveri abrasive.

In caso di lavaggio in lavastoviglie utilizzare un programma a temperatura non superiore a 60°C. Tenere separati i coltelli dalle altre posate (forchette e cucchiai) e da altri articoli in acciaio inox . Escludere detersivi sintetici a base di cloro e con fosfati superiori al 10%, ossigeno o prodotti comunque candeggianti. È consigliabile estrarre ed asciugare accuratamente con un panno morbido tutti i pezzi subito dopo il lavaggio, anche se comprende un ciclo di asciugatura automatica. Non lasciare le posate e gli articoli in PVD nell'ambiente umido della lavastoviglie ma asciugarli e riporli in un ambiente asciutto.

Evitare di sottoporre i pezzi trattati in PVD a operazioni di pulizia o asciugatura utilizzando asciugatori o lucidatori automatici con azione di granuli, ceramici o paste/liquidi abrasivi. Possono essere invece utilizzati il tutolo di mais o detersivi non clorurati contenenti farina fossile. Non utilizzare lavastoviglie a osmosi.

In caso di leggero viraggio del colore o macchie calcaree persistenti pulire con panno morbido e aceto e successivamente risciacquare con abbondante acqua tiepida e asciugare accuratamente.

PVD CUTLERY AND PLATE INSTRUCCION OF USE AND MAINTENANCE

Wash up carefully the PVD items before their first use. Do not leave for a long time the dirty items in contact with alimentary residues and/or immersed all together in the washing water. Some substances contained in the aliments are in fact harmful for PVD and could alter its surface aspect. So it's very important to wash up all articles immediately after their use.

In case of hand wash use hot water and a good neutral detergent to wash them up; later on rinse out with abundant tepid water and meticulously dry all articles after the washing to avoid eventually forming of stains of limestone contained in the water. Pumice, steel wool, sponge or cloth saturated with abrasive powder have to be strictly excluded.

In case of wash with dishwasher use a washing program at temperature not higher than 60°C. Take knives separated from other cutlery (forks and spoons) and other stainless steel kitchenware. Do not use to wash any synthetic detergents at chlorine and with phosphates in % more than 10%, oxygen base or similar detergents bleaching. Remove and dry meticulously all cutlery after the washing with a soft cloth, even if the dishwasher has a cycle of automatic drying (this is to remove to surface of cutlery any limestone stains). Do not leave cutlery in the humidity of dishwater but dry and put them in a dry room.

You could use cutlery dryer polisher machines with corncob powder. Do not use ceramics or similar and scrupulously avoid any abrasive liquid.

Do not use osmosis dishwasher machine.

In case of slight shading of color, or persistent limestone spots, clean with soft cloth and vinegar.

Manutenzione

Alpacca e Acciaio Argentato

EPNS and EPSS Maintenance

ISTRUZIONI D’USO E DI MANUTENZIONE PER LA POSATERIA ED IL VASELLAME IN ACCIAIO ARGENTATO E ALPACCA ARGENTATA

Lavare accuratamente i prodotti nuovi Utilizzare per il lavaggio acqua calda ed un buon sapone neutro, risciacquare in seguito con abbondante acqua tiepida ed asciugare scrupolosamente tutti gli articoli. Non utilizzare per il lavaggio detersivi sintetici a base di cloro o prodotti comunque candeggianti. Pomice, paglietta d'acciaio, spugnette o panni impregnati di polveri abrasive devono essere altresì rigorosamente esclusi. Possono invece essere utilizzati detersivi non clorurati contenente farina fossile. È consigliato il lavaggio degli articoli argentati subito dopo il loro utilizzo. Qualora questo non fosse possibile è comunque importante non lasciare per caso di utilizzo degli articoli a pranzo articoli a cena, andrebbero lavati entro la mattina del giorno seguente). Nel caso fosse necessario un prelavaggio, questo deve essere fatto relativamente breve. Gli articoli non vanno infatti lasciati in ammollo quanto alcune sostanze contenute negli alimenti sono dannose per l'argentatura galvanica e ne alterano l'aspetto. Le lame dei coltelli prodotte con un pregiato acciaio inossidabile, sono sensibili agli attacchi corrosivi sviluppati dall'acido acetico, citrico, lattico ed in particolare da cloruro di sodio, presenti negli alimenti.

È importante, sia in fase di prelavaggio che durante il lavaggio, tenere separate le normali posate (cucchiai, forchette, cucchiaini...) dai coltelli e da altri oggetti metallici presenti in cucina.

Nel caso di lavaggio in lavastoviglie le posate devono essere inserite in cestelli verticali di plastica e tenute separate dai coltelli.

Asciugare accuratamente gli articoli con un panno morbido subito dopo il lavaggio, anche se il lavaggio è eseguito in lavastoviglie che prevede un ciclo di asciugatura automatica. Questo è necessario per evitare l'eventuale formazione di macchie dovute a depositi calcarei contenuti nell'acqua.

Non lasciare le posate nell'ambiente umido della lavastoviglie una volta terminato il ciclo di lavaggio, ma asciugarle e riporle in un ambiente asciutto.

Per lo stoccaggio degli articoli argentati si consiglia l'utilizzo di casse in plastica con coperchio che evitano il passaggio di aria e luce che faciliterebbero l'ossidazione dell'argento. È molto importante riporre gli articoli nella cassa perfettamente asciutti. Per evitare rigature si consiglia di non inserire alla rinfusa gli articoli ma di riporli ordinatamente e proteggere i vari strati con un panno morbido. Questo sistema di stoccaggio evita il rilavaggio degli articoli prima del loro utilizzo.

L'argento per sua natura è portato a solforarsi in presenza dell'aria e della luce, assumendo prima o poi una colorazione scura più o meno uniforme. Ciò avviene anche per il contatto con alcune sostanze presenti negli alimenti (limone, aceto, maionese o salse, tuorlo d'uovo...) ed in tal caso si può notare la formazione di macchie. Si tratta comunque di un fenomeno naturale che non danneggia il rivestimento d'argento degli articoli ma che ne altera l'aspetto. Per ridare all'argenteria il suo originale splendore sono disponibili in commercio alcuni prodotti antiossidanti specifici per la pulizia dell'argento e appositamente preparati da case qualificate. Si sconsiglia l'uso frequente della Burnishing Machine. Utilizzare al massimo 2/3 volte l'anno e con sfere di acciaio inox AISI 304 (per evitare magnetizzazioni dell'argento), di piccolo diametro (Ø ma x 3 mm). Successivamente gli articoli devono essere lucidati utilizzando tutolo di mais.

Un utilizzo più frequente della Burnishing Machine e l'utilizzo di sfere non idonee provoca inevitabilmente danni al prodotto con conseguente asportazione dell'argento dagli articoli e la corrosione dello stesso nella parte argentata magnetizzata.

INSTRUCTION OF USE AND MAINTENANCE OF SILVER PLATED STAINLESS STEEL AND ELECTRO-PLATED NICKEL SILVER CUTLERY AND HOLLOWWARE

Wash the new products carefully before use. Use hot water to wash them and a good neutral detergent; then, rinse out with tepid water and dry all the items thoroughly. When washing, do not use chlorinated detergents nor products containing bleach. Pumice, steel wool, sponges or cloths saturated with abrasive powders must be strictly avoided. However, detergents without chloride containing fossil flour can be used. The washing of plated items after use is recommended. In case that would not be possible, it is however important not to leave for more than 12 hours the dirty items in contact with food leftovers (e.g.: if the items are used at lunch, they should be washed within the evening; if the items are used at dinner, they should be washed within the following morning). In case a prewash was needed, it must be carried out just before the washing and for a relatively short time. In fact, the items must not be soaked in the washing solution for too long, since some substances contained in food are damaging for the electroplating and change its appearance. Knives blades are manufactured with a valuable stainless steel and are sensitive to the corrosion attacks developed by acetic, citric and lactic acid and in particular to sodium chloride present in food.

In case of washing in dishwasher, spoons and forks must be placed into plastic vertical baskets and kept separated from knives.

Dry the items thoroughly immediately after the washing with a soft cloth, even if your dishwasher has a dry cycle. That is necessary in order to avoid the possible formation of stains caused by calcareous deposits contained in the water.

Do not leave the cutlery in the humid environment of the dishwasher once the washing finishes; dry them and store them in a dry place.

For the storage of the silver plated items it is recommended the use of plastic box es with cover, in order to avoid air and light that could facilitate the oxidation of silver. It is very important that the items are replaced in the box perfectly dry. In order to avoid scratches, it is recommended not to place the items in the box randomly, but to place them in an orderly way and protect the various layers with a soft cloth. This storage method avoids the rewashing of the items before they are used.

Silver by its nature tends to tarnish with air and light, getting unevenly darker sooner or later. This is due to the contact with some substances contained in food (lemon, vinegar, mayonnaise or sauces, egg yolk...) and in this case you can notice the formation of stains. However, this is a natural event that does not damage the silver coating of the items but simply changes their appearance. In order to restore its original splendor to silverware, there are available in the market some antioxidant products for silver cleaning and specially prepared by qualified companies. The frequent use of the Burnishing Machine is not recommended. You can use it twice or three times a year maximum, with AISI 304 stainless steel spheres (to avoid silver magnetization), small diameter (Ø max x 3 mm). After that, the items must be polished using corn powder.

A more frequent use of the Burnishing Machine and the use of non suitable spheres inevitably causes damages to the products with the consequent removal of the silver coating from the items and the corrosion of the same in the magnetized silvered part.

Manutenzione

Acciaio

St. Steel Maintenance

ISTRUZIONI D’USO E DI MANUTENZIONE PER LA POSATERIA ED IL VASELLAME IN ACCIAIO

Lavare accuratamente i prodotti nuovi Utilizzare per il lavaggio acqua calda ed un buon sapone neutro, risciacquare in seguito con abbondante acqua tiepida ed asciugare scrupolosamente tutti gli articoli. Non utilizzare per il lavaggio detersivi sintetici a base di cloro o prodotti comunque candeggianti. Pomice, paglietta d'acciaio, spugnette o panni impregnati di polveri abrasive devono essere altresì rigorosamente esclusi. Possono invece essere utilizzati detersivi non clorurati contenente farina fossile. È consigliato il lavaggio degli articoli subito dopo il loro utilizzo. Qualora questo non fosse possibile è comunque importante non lasciare per caso di utilizzo degli articoli a pranzo articoli a cena, andrebbero lavati entro la mattina del giorno seguente). Nel caso fosse necessario un prelavaggio, questo deve essere fatto relativamente breve. Gli articoli non vanno infatti lasciati in ammollo quanto alcune sostanze contenute negli alimenti sono dannose e ne alterano l'aspetto. Le lame dei coltelli prodotte con un pregiato acciaio inossidabile, sono sensibili agli attacchi corrosivi sviluppati dall'acido acetico, citrico, lattico ed in particolare da cloruro di sodio, presenti negli alimenti.

È importante, sia in fase di prelavaggio che durante il lavaggio, tenere separate le normali posate (cucchiai, forchette, cucchiaini...) dai coltelli e da altri oggetti metallici presenti in cucina.

Nel caso di lavaggio in lavastoviglie le posate devono essere inserite in cestelli verticali di plastica e tenute separate dai coltelli.

Asciugare accuratamente gli articoli con un panno morbido subito dopo il lavaggio, anche se il lavaggio è eseguito in lavastoviglie che prevede un ciclo di asciugatura automatica. Questo è necessario per evitare l'eventuale formazione di macchie dovute a depositi calcarei contenuti nell'acqua.

Non lasciare le posate nell'ambiente umido della lavastoviglie una volta terminato il ciclo di lavaggio, ma asciugarle e riporle in un ambiente asciutto.

INSTRUCTION OF USE AND MAINTENANCE OF STAINLESS STEEL CUTLERY AND HOLLOWWARE

Wash the new products carefully before use. Use hot water to wash them and a good neutral detergent; then, rinse out with tepid water and dry all the items thoroughly. When washing, do not use chlorinated detergents nor products containing bleach. Pumice, steel wool, sponges or cloths saturated with abrasive powders must be strictly avoided. However, detergents without chloride containing fossil flour can be used. The washing of items after use is recommended. In case that would not be possible, it is however important not to leave for more than 12 hours the dirty items in contact with food leftovers (e.g.: if the items are used at lunch, they should be washed within the evening; if the items are used at dinner, they should be washed within the following morning). In case a prewash was needed, it must be carried out just before the washing and for a relatively short time. In fact, the items must not be soaked in the washing solution for too long, since some substances contained in food are damaging for the electroplating and change its appearance. Knives blades are manufactured with a valuable stainless steel and are sensitive to the corrosion attacks developed by acetic, citric and lactic acid and in particular to sodium chloride present in food.

In case of washing in dishwasher, spoons and forks must be placed into plastic vertical baskets and kept separated from knives.

Dry the items thoroughly immediately after the washing with a soft cloth, even if your dishwasher has a dry cycle. That is necessary in order to avoid the possible formation of stains caused by calcareous deposits contained in the water.

Do not leave the cutlery in the humid environment of the dishwasher once the washing finishes; dry them and store them in a dry place.



ABERT S.p.A.

Divisione Broggi 1818

Via Don P. Mazzolari, 17 25050 Passirano (BS) Italy

T. +39 030 6853601-602

F. +39 030 6853610

info@broggi.it